

- D** Bedienungsanleitung Einkochautomat
- GB** Preserving Cooker Instruction Manual
- F** Stérilisateur pour conserves - Guide d'utilisation
- I** Istruzioni per l'uso del bollitore per conserve
- CZ** Návod k použití zavařovacího automatu



BIELMEIER®

(D) INHALT

Wichtige Sicherheitshinweise	6
Allgemeine Informationen	7
Wichtige Hinweise	7
Reinigung	7
Thermostat	7
Geräte mit Zeitschaltuhr	8
Geräte mit Auslaufhahn	8
Einkochen	8
Entsaften	10
Technische Angaben	10
Entsaften	10
Rezepte	11
Garantie	13

(GB) INDEX

Important safety instructions	14
General information	15
Important instructions	15
Cleaning	15
Temperature Control	15
Appliances with a timer	16
Appliances with a tap	16
Preserving	16
Juice Extraction	18
Technical details	18
Caring for the environment	18
Recipes	19
Warranty	21

(F) TABLE DES MATIERES

Recommandations de sécurité	22
Informations générales	23
Informations importantes	23
Entretien	23
Thermostat	23
Appareil avec minuteur	24
Appareil avec robinet de vidange	24
Conserves	24
Extraction de jus	26
Données techniques	26
Considérations écologiques	26
Recettes	27
Garantie	29

(I) CONTENUTO

Avvertenze di sicurezza	30
Informazioni generali	31
Informazioni importanti	31
Pulizia	31
Termostato	31
Apparecchi con timer	32
Apparecchi con il rubinetto erogatore	32
Bollire e sterilizzare	32
Centrifugare	34
Caratteristiche tecniche	34
Tutela dell'ambiente	34
Ricette	35
Garanzia	37

(CZ) OBSAH

Důležitá bezpečnostní opatření	38
Všeobecné informace	39
Důležitá upozornění	39
Údržba	39
Termostat	39
Zařízení s časovým spínačem	40
Zařízení svypustným kohoutem	40
Zavařování	40

Odšťavňování	42
Technické údaje	42
Dbejte na životní prostředí	42
Recepty	43
Záruční list	45

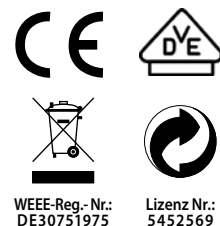
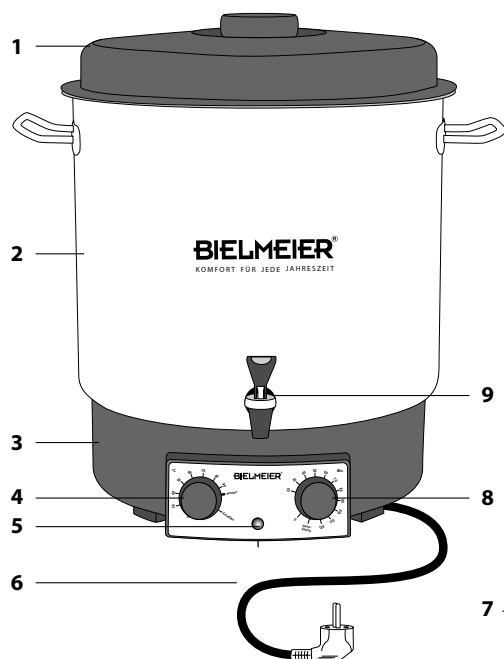
(D) EINKOCH-VOLLAUTOMAT

(GB) AUTO-PRESERVING COOKER

(F) STÉRILISATEUR POUR CONSERVES

(I) BOLLITORE PER CONSERVE AUTOMATICO

(CZ) ZAVAŘOVACÍ PLNOAUTOMAT



(D) 1 Deckel

2 Kessel aus:
– Edelstahl
– Emaille
– Kunststoff

3 Unterteil mit Heizelement

4 Thermostatregler

5 Kontrollleuchte

6 Netzanschlussstecker

7 Einlegerost

*ist bei einigen Modellen nicht inklusive.
Bitte separat bestellen: Art.-Nr. 068.022.*

8 Synchronzeitschaltuhr

9 Auslaufhahn

Änderungen vorbehalten.

(GB) 1 Lid

2 Pot made of:
– Stainless steel
– Enamel
– Plastics

3 Bottom part with heater

4 Temperature control

5 Indicator lamp

6 Power plug

7 Grating insert

*is not included at some models.
Please order separately: article 068.022.*

8 Synchronized timer

9 Tap

Product may be subject to change.

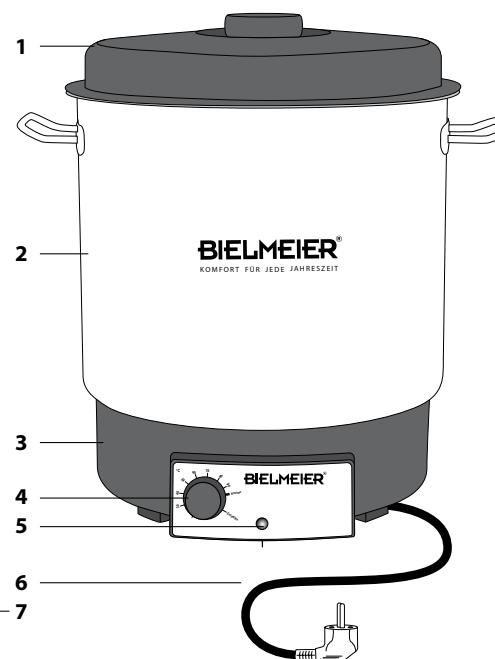
(D) EINKOCH-HALBAUTOMAT

(GB) PRESERVING COOKER

(F) STÉRILISATEUR POUR CONSERVES

(I) BOLLITORE PER CONSERVE SEMIAUTOMATICO

(CZ) ZAVAŘOVACÍ AUTOMAT



(I) 1 Coperchio

2 Bollitore in:
– Acciaio
– Smalto
– Plastica

3 Parte inferiore con elemento di riscaldamento

4 Regolatore del termostato

5 Luce di controllo

6 Spina elettrica

7 Griglia

*Non inclusa in alcuni modelli.
Ordinare separatamente: N. Art. 068.022.*

8 Timer

9 Rubinetto erogatore

Salvo il diritto di cambiamenti.

(F) 1 Couvercle

2 Cuve en:
– Acier inoxydable
– Émail
– Plastique

3 Base avec élément de chauffage

4 Bouton de thermostat

5 Témoin de contrôle

6 Prise secteur

7 Grille

*non incluse avec certains modèles.
Commander séparément: Réf. 068.022.*

8 Minuteur

9 Robinet de vidange

Sous réserve de modifications.

(CZ) 1 Poklice

2 Hrnec vyroben z:
– Nerezů
– Smaltu
– Umělé hmoty

3 Dno nádoby s topným tělesem

4 Regulátor teploty

5 Světelná kontrolka

6 Síťový kabel

7 Rošt

*u některých modelů není součástí
dodávky. Obj. č. 068.022.*

8 Synchronní časovač

9 Výpustný kohout

Změny vyhrazeny.

GEBRAUCHSANWEISUNG

für alle BIELMEIER Einkochautomaten, Einkochvollautomaten und Glühweinautomaten.

⚠ WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Wir freuen uns, dass Sie sich für dieses Produkt entschieden haben und bedanken uns für Ihr Vertrauen. Die Sicherheit von BIELMEIER-Elektrogeräten entspricht den anerkannten Regeln der Technik und den gesetzlichen Bestimmungen.

Damit Sie viel Freude an Ihrem neuen BIELMEIER Einkoch- oder Glühweinautomaten haben, bitten wir Sie, die nachfolgenden Hinweise sorgfältig zu beachten.

■ LESEN SIE DIE GEBRAUCHSANWEISUNG VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME SORGFÄLTIG DURCH UND BEWAHREN SIE DIESE AUF!

- Das Gerät darf nicht in Betrieb genommen werden, wenn:
 - die Zuleitung beschädigt ist,
 - das Gerät sichtbare Schäden aufweist,
 - das Gerät heruntergefallen sein sollte,
 - das Gerät außen nass oder feucht ist.
- Bei offensichtlichen Schäden an Gerät bzw. Zuleitung, lassen Sie das Gerät von einem Fachmann oder dem BIELMEIER Kundendienst prüfen.
- Das Gerät nur an Wechselstrom gemäß dem Typenschild anschließen (Schuko-Steckdose).
- Wickeln Sie die Zuleitung vollständig ab.
- Lassen Sie jedoch die Zuleitung nie herunterhängen.
- Der Netzstecker (6) ist zu ziehen:
 - bei Störungen während des Betriebes,
 - vor jeder Reinigung und Pflege,
 - nach dem Gebrauch.
- Das Gerät muss auf eine stabile, ebene und freie Fläche gestellt werden.
- Stellen Sie Gerät und Zuleitung nie auf heiße Oberflächen oder in die Nähe von offenem Feuer, Gaskochern, etc.
- **Achtung!** Platzieren Sie Ihr Gerät dort, wo Sie es verwenden wollen. Stellen Sie die Einkoch-Gläser hinein und befüllen Sie das Gerät mit Wasser, wie in **Abb. 1** (S. 8) angegeben. Stecken Sie erst dann den Stecker (6) in eine geerdete Steckdose.

- **Transportieren Sie das Gerät nur im leeren und kalten Zustand!** Befüllt hat der Einkochautomat ein hohes Gewicht, wodurch Verletzungsgefahr besteht!
- **Das Gerät nur im kalten und vollständig geleerten Zustand an den Griffen anheben!** Bei Missachtung droht die Gefahr von Verbrühungen und/oder Verbrennungen.
- **Entleeren Sie das Gerät im heißen Zustand niemals durch Kippen des Gerätes.** Im heißen Zustand ist der Inhalt ausschließlich durch den Auslaufhahn (9) zu entnehmen. Sollte dies nicht möglich sein, muss abgewartet werden bis das Gerät und der Inhalt abgekühlt sind. **Beim Kippen des Geräts im befüllten und heißen Zustand besteht die Gefahr von Verbrühungen und/oder Verbrennungen.**
- Befüllen Sie das Gerät bevor Sie es einschalten.
- Füllen Sie den Kessel (2) bis höchstens 4 cm unterhalb des Randes. Ein Überlaufen ist gefährlich und kann das Gerät beschädigen.
- **Vorsicht!** Durch austretenden Dampf besteht Verbrühungsgefahr!
- **Vorsicht,** das Gerät wird im Betrieb heiß! Fassen Sie daher
 - **Edelstahl-Geräte** nur mit wärmeisolierenden Topflappen an den Griffen an,
 - **Emaile-Geräte** nur an den isolierten Griffen an,
 - **Kunststoff-Geräte** nur am Griffband an.
- Tauchen Sie das Gerät nie in Wasser! Schützen Sie ebenso die Zuleitung vor Feuchtigkeit.
- Kinder erkennen die Gefahr nicht, die beim Umgang mit elektrischen Geräten entstehen kann. Lassen Sie deshalb Kinder nie unbeaufsichtigt mit dem Elektrogerät und lassen Sie in Gegenwart von Kindern besondere Sorgfalt walten.
- Dieses Gerät ist nur für den hauswirtschaftlichen Gebrauch und nicht für den gewerblichen Einsatz geeignet.
- Bei Zweckentfremdung oder falscher Handhabung kann keine Haftung für evtl. Schäden übernommen werden.

ALLGEMEINE INFORMATIONEN

Fassungsvermögen: Der BIELMEIER Einkochautomat fasst 29 Liter. Der Flüssigkeitsstand darf bis max. 4 cm unter den oberen Rand reichen.

Das Gerät ist vielseitig verwendbar: Einkochen, Wärmen im Wasserbad, Zubereiten von heißen Getränken, Kochen*, Aufwärmen*, Blanchieren von Gemüse* usw.

Dicke, zum Anbrennen neigende Speisen müssen langsam und unter ständigem Rühren erwärmt werden.*

Sollte Ihr Gerät einmal leerkochen, verhindert ein zusätzlicher Trockengeherschuttschaden am Heizelement. Lassen Sie das Gerät dann gut abkühlen, bevor Sie es wieder befüllen. Es besteht ansonsten Verbrühungsgefahr durch Dampfbildung. Außerdem kann dadurch bei Emailegeräten die Oberfläche beschädigt werden.

Beim ersten Gebrauch kann Geruch entstehen, der sich aber nach kurzer Betriebsdauer verliert.

Aus hygienischen Gründen sollten Sie vor dem ersten Gebrauch das Gerät mit ca. 6 Liter Wasser einmal auskochen – Thermostatregler (4) auf Entsaften stellen.

⚠ WICHTIGE HINWEISE ZUM GEBRAUCH DES GERÄTES

- Vor dem ersten Gebrauch die Innenseite des Kessels (2) sorgfältig reinigen. Bitte beachten Sie hierzu den Abschnitt „Reinigung“.
- Befüllen Sie das Gerät bevor Sie es einschalten.
- Überfüllen Sie den Kessel (2) nicht! Füllen Sie den Topf (2) bis maximal 4 cm unterhalb des Randes. **Ein Überlaufen ist gefährlich und kann das Gerät beschädigen.**
- Flüssigkeiten, die nach Gebrauch noch im Kessel (2) vorhanden sind, müssen abgeschöpft oder über den Auslaufhahn (9) – falls vorhanden – abgelassen werden. **Kippen Sie das Gerät nicht!**

BITTE BEACHTEN SIE BEI KUNSTSTOFF-GERÄTEN:

Das Gerät ist ausschließlich zum Einkochen von Lebensmitteln, zum Entsaften und zur Zubereitung von heißen Getränken gedacht.

Es ist nicht dafür geeignet dickflüssige Lebensmittel direkt im Gerät zu erwärmen bzw. zu kochen.

Im Gegensatz zu den Emaille- bzw. Edelstahlgeräten ist der Boden des Kessels (2) nicht geschlossen – **das Heizelement liegt offen.**

Vorsicht! Verbrennungsgefahr bei unsachgemäßer Handhabung!

Niemals in den Kessel (2) greifen, wenn der Netzstecker (6) angesteckt ist oder vor kurzem angesteckt war.

REINIGUNG

Tauchen Sie das Gerät nie ins Wasser! Wischen Sie es bei gezogenem Stecker (6) außen feucht ab und waschen es innen aus. Etwa auftretende Kalkrückstände können Sie mit Essigwasser oder handelsüblichem Entkalker von Zeit zu Zeit beseitigen – anschließend mit klarem Wasser auskochen!

Schöpfen Sie die Reinigungsflüssigkeit ab oder lassen Sie sie über den Auslaufhahn (9) – falls vorhanden – ab. **Kippen Sie das Gerät nicht!**

Von Zeit zu Zeit muss der Auslaufhahn (9) mit heißem Wasser, dem Spülmittel zugesetzt werden kann, gereinigt werden.

THERMOSTAT (4)

Das Gerät ist mit einem Präzisions-Thermostat (Kapillarrohr-Regler) ausgerüstet. Der Thermostatregler (4) ist von ca. 30°C bis zum Siedepunkt stufenlos einstellbar. Die eingestellte Temperatur wird automatisch geregelt. Ein zusätzliches Thermometer ist nicht erforderlich.

TEMPERATUREINSTELLUNG

- Drehen Sie den Thermostatregler (4) nach rechts bis zum Anschlag, dann bis zur gewünschten Temperatur-Stufe zurück.
- Drehen Sie am Ende der Betriebszeit und bei Betriebsunterbrechungen den Thermostatregler (4) ganz nach links, entgegen dem Uhrzeigersinn und ziehen den Netzstecker (6).

* Geräte aus Kunststoff sind aufgrund ihres offen liegenden Heizelements hierfür nicht geeignet.

THERMOSTAT-EINSTELLUNG „KOCHEN“

Die Kochtemperatur des Wassers ist vom Luftdruck bzw. von der örtlichen Höhenlage abhängig.

Wird also der Thermostatregler (4) am Gerät zu hoch eingestellt, heizt das Gerät ständig und es entsteht eine starke Dampfentwicklung. D. h. Wasserverlust im Gerät und Energieverschwendung.

So finden Sie die richtige Kochpunkteinstellung an Ihrem Gerät leicht heraus:

- 1 Thermostatregler (4) im Uhrzeigersinn nach rechts bis zur Kochen-Markierung drehen.
- 2 Kochpunkt des Wassers abwarten.
- 3 Thermostatregler (4) langsam nach links drehen bis sich der Thermostat ausschaltet. Das Siedegeräusch wird leiser und es bildet sich weniger Dampf. In dieser Thermostateinstellung wird die Heizung automatisch ein- und ausgeschaltet.

THERMOSTAT-EINSTELLUNG „ENTSAFTEN“

Der BIELMEIER Einkochautomat eignet sich bei Verwendung des BIELMEIER Entsafteraufsatzes BHG 630 (nicht im Lieferumfang enthalten) hervorragend zum Entsaften. Natürlich können Sie auch einen anderen handelsüblichen Entsafteraufsatz verwenden (wichtig: Durchmesser 35 cm).

Für den Entsafterbetrieb besitzt der Thermostatregler (4) zusätzlich eine Markierung, die eine durchgehende Beheizung gewährleistet.

GERÄTE MIT ZEITSCHALTUHR (8)

Um den Einkochvorgang gemäß Kochbuch oder Tabelle zu begrenzen, haben wir in das Gerät eine elektrische Synchron-Zeitschaltuhr (8) eingebaut. Diese Zeitschaltuhr (8) hat 2 Betriebsarten:

- 1 Dauerbetriebsstufe (Drehknopf (8) nach links, entgegen dem Uhrzeigersinn gedreht).
- 2 Automatikbereich, stufenlos einstellbare Zeit von 20–120 Minuten (Drehknopf (8) nach rechts, im Uhrzeigersinn gedreht).

In der Dauerbetriebsstufe schaltet die Zeitschaltuhr (8) nicht automatisch ab. Diese Schaltung benötigt Sie zum Entsaften oder zum Warmhalten von Speisen* / Getränken (länger als 2 Stunden).

Beim vollautomatischen Einkochen stellen Sie den Thermostatregler (4) auf die Temperatur gemäß Einkochtabelle, die Zeitschaltuhr (8) auf die nötige Einkochzeit. Nun beginnt der automatische Einkochvorgang, die Kontrollleuchte (5) leuchtet.

Erst wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, wird die Zeitschaltuhr (8) automatisch in Betrieb gesetzt und läuft in der eingestellten Zeit zurück. Nach Ablauf der Zeit erlischt die Kontrollleuchte (5).

GERÄTE MIT AUSLAUFHAHN (9)

Sie können dünne Flüssigkeiten durch den Auslaufhahn (9) entnehmen. Bei der Zubereitung dickflüssiger Speisen* empfehlen wir, um eine Verstopfung zu vermeiden, den Hahnanschluss im Innern des Gerätes, z. B. mit einem Stopfen, abzudichten.

WISSENSWERTES ZUM EINKOCHEN

Vorab sei gesagt: gegenüber Omas Einkochregeln hat sich nichts geändert!

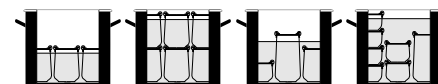
Einkochen bedeutet Sterilisieren des Einmachgutes ohne chemische Konservierungstoffe. Die erzeugte gleichmäßige Hitze tötet die im Einmachgut vorhandenen Keime; gleichzeitig wird durch den entstehenden Unterdruck das Einmachglas keimfrei und luftdicht verschlossen.

Nur ... der Einkoch-Topf ist nicht mehr derselbe wie zu Omas Zeiten! BIELMEIER Einkochautomaten bringen Ihnen viele Erleichterungen, die Oma auch gerne gehabt hätte!

EINKOCHEN – SO FUNKTIONIERT’S!

- **Vorbereitung und Sauberkeit sind aus Haltbarkeitsgründen oberstes Gebot.**
- Obst und Gemüse sollten von guter Qualität, frisch und optimal gereift sein.
- Waschen Sie Obst und Gemüse unzerkleinert und lassen Sie es abtropfen.
- Grüne Bohnen und Erbsen sind haltbarer, wenn sie vorher blanchiert werden.

- Reinigen Sie Gläser, Dosen und Flaschen zuerst sorgfältig mit heißem Spülwasser. Spülen Sie sie anschließend klar nach und lassen sie auf einem sauberen Tuch abtropfen.
- Prüfen Sie alle Gefäße auf anhaftende Reste und Beschädigungen.
- Reinigen Sie die Verschlüsse ebenfalls sorgfältig mit heißem Spülwasser und lassen Sie sie bis zum Gebrauch in klarem Wasser liegen.
- Verwenden Sie keine porösen, beschädigten und überdehnten Gummiringe oder -kappen.
- Befüllen Sie die Gefäße wie folgt:
 - grundsätzlich das Einkochgut nur bis maximal 2 cm unter den Rand füllen,
 - bei breiartigem Einmachgut (z. B. Apfelmus) 3–4 cm bis zum Glasrand frei lassen,
 - bei Wurst aller Art, das Gefäß nur $\frac{3}{4}$ füllen,
 - bei nachquellendem Einkochgut (z. B. Kuchenteig) nur bis zu $\frac{1}{2}$ Glashöhe füllen.
- Beachten Sie bitte auch die jeweiligen Hinweise beim Gläserkauf.
- Verschließen Sie die Gefäße fest mit Klammern, Schraub- oder Spannverschlüssen.
- Stellen Sie die Gläser immer auf den Einlegerost (7). Sie können auch unterschiedlich hohe Gläser verwenden.



(Abb. 1)

- Die Gläser sollen zu $\frac{2}{3}$ bis $\frac{3}{4}$ im Wasser stehen; bei Doppelbelegung also die obere Lage.

Die optimale Wasserfüllhöhe:

- Beim Einsetzen der Gläser soll die Wassertemperatur etwa gleich der Gläsertemperatur sein. Dies spart Energie und Zeit.
- Setzen Sie den Deckel (1) auf den Kessel (2).
- Stecken Sie das Gerät ein. Entnehmen Sie die Einkochtemperatur und -zeit dem Rezept bzw. Einkochbuch und stellen Sie sie bei Ihrem BIELMEIER Einkochautomaten ein.

- Die Aufheizzeit zählt nicht zur Einkochzeit. Die Einkochzeit beginnt erst dann, wenn die gewählte Temperatur erreicht ist.
- Ziehen Sie nach Ablauf der Einkochzeit den Netzstecker (6).
- Entnehmen Sie die Gläser. Lassen Sie die Klammern bis zur vollständigen Abkühlung auf den Gläsern. Dosen müssen sofort in kaltes Wasser gelegt werden.
- Eingemachtes bewahren Sie am besten an einem trockenen, kühlen und dunklen Ort auf.
- Zweckmäßig ist die Beschriftung der Gläser, Dosen usw. (mit Datum und Inhalt).
- Wie und auf welche vielfältigen Arten Sie Obst, Gemüse, Fleisch etc. einkochen können, entnehmen Sie bitte Ihren Kochbüchern. Sehen Sie hierzu auch unsere Rezeptbeispiele auf S. 10.

EINKOCHTABELLE

Obst	Temp.	Zeit
Johannisbeeren	85°C	20 Min.
Äpfel, Birnen	90°C	30 Min.
Erdbeeren	75°C	25 Min.
Heidelbeeren	85°C	25 Min.
Himbeeren, Stachelbeeren	80°C	30 Min.
Kirschen, Mirabellen	85°C	30 Min.
Pfirsiche, Aprikosen, Zwetschgen	90°C	30 Min.
Rhabarber	kochen	30 Min.

Gemüse	Temp.	Zeit
Blumenkohl	kochen	90 Min.
Bohnen, Erbsen	kochen	120 Min.
Dicke Bohnen	kochen	90 Min.
Essig-Gurken	90°C	30 Min.
Karotten, Möhren, Kohlrabi	kochen	90 Min.
Kürbis	90°C	30 Min.
Rosenkohl, Wirsing, Spargel	kochen	120 Min.
Tomaten	90°C	30 Min.

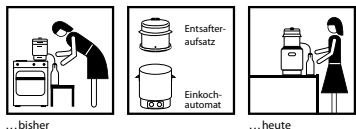
Fleisch	Temp.	Zeit
Bratenstück, vorgebraten	kochen	75 Min.
Gulasch, angebraten	kochen	75 Min.
Wild/ Geflügel, angebraten	kochen	75 Min.
Wurstmasse	kochen	120 Min.

* Geräte aus Kunststoff sind aufgrund ihres offen liegenden Heizelements hierfür nicht geeignet.

Hinweis: Diese Angaben sind Richtwerte. Die Zeiten gelten erst ab dem Erreichen der jeweiligen Temperatur. Großmutter's Rezepte behalten auch bei Einkochautomaten bzw. Einkochvollautomaten ihre Gültigkeit.

ENTSAFTEN

Sie benötigen hierfür den BIELMEIER Entsafteraufsatz BHG 630 (nicht im Lieferumfang enthalten) oder einen anderen handelsüblichen Entsafteraufsatz mit einem Durchmesser von 35 cm.



(Abb. 2)

- Füllen Sie in den Einkochautomaten **mindestens 6 Liter Wasser**.
- Setzen Sie den Entsafteraufsatz, wie in **Abb. 2** gezeigt, auf den Kochautomaten.
- Geben Sie das vorbereitete Obst, Gemüse, etc. in den Fruchtkorb – füllen Sie ihn jedoch nicht mehr als bis zu $\frac{3}{4}$. Weitere Details zum Vorbereiten des Entsaftungsguts entnehmen Sie bitte der Bedienungsanleitung Ihres Entsafteraufsatzes oder Ihren Kochbüchern.
- Setzen Sie den Deckel **(1)** auf den Entsafteraufsatz und vergewissern Sie sich, dass er sauber schließt. Ansonsten wird Energie verschwendet, da der Dampf entweichen kann.
- Stecken Sie den Stecker **(6)** Ihres Einkochautomaten in eine Schukosteckdose.
- Drehen Sie den Thermostatregler **(4)** ganz nach rechts bis zur Markierung „Entsaften“.

TECHNISCHE ANGABEN

Stromquelle: 220–240 V ~ / 50 Hz
Anschlusswert: 2000 W (Kunststoff und Emaille)
1800 W (Edelstahl)
Kesselvolumen: 29 Liter

Dieses Gerät entspricht den Richtlinien Nr. 89/336/EWG für elektromagnetische Verträglichkeit (EMV), sowie der Niederspannungsrichtlinie 73/23 EWG.

- Drehen Sie die ggf. vorhandene Zeitschaltuhr **(8)** nach links auf „Dauerbetrieb“.
- Stellen Sie bei Betriebsende den Thermostatregler **(4)** auf 0 und ziehen Sie den Stecker **(6)** Ihres Einkochautomaten.

Wichtig: Vor jedem neuen Entsaftungsvorgang muss Wasser nachgefüllt werden!

DER UMWELT ZULIEBE

Werfen Sie Verpackungsmaterial und ausgediente Geräte nicht einfach weg, sondern führen Sie sie der Wiederverwertung zu. Den zuständigen Recyclinghof bzw. die nächste Sammelstelle erfragen Sie bitte bei Ihrer Kommunalverwaltung.

Zur Inanspruchnahme von Garantieleistungen wenden Sie sich bitte an Ihren Händler oder die BIELMEIER Kundendienstzentrale Ihres Landes.

REZEPTE

ÄPFEL

Zuckerzugabe

- Für süße Äpfel:
300–400 g Zucker auf 1 Liter Wasser
- Für saure Äpfel:
500–600 g Zucker auf 1 Liter Wasser

Zubereitung

Die Äpfel werden geschält, geviertelt und vom Kerngehäuse befreit. Die Apfelstücke danach sofort in kaltes Wasser legen. Damit die Früchte nicht anlaufen und braun werden, werden einige Tropfen Zitronensaft hinzugefügt.

Nebenher können Sie die Zuckerlösung laut angegebenem Verhältnis am Herd aufsetzen.

Danach die Früchte in die Gläser füllen, mit der aufgekochten Zuckerlösung übergießen und **30 Minuten bei 90°C einkochen**.

ERDBEER-HIMBEER-KONFITÜRE

Zutaten

- 500 g Zucker
- 750 g Erdbeeren
- 500 g Himbeeren
- Saft einer halben Zitrone

Zubereitung

Die Himbeeren sorgfältig verlesen und durch ein Sieb streichen. Die Erdbeeren, das Himbeermark und den Zucker vermischen und einige Zeit ziehen lassen. Danach den Zitronensaft hinzufügen.

Die Fruchtmischung unter Rühren zum Kochen bringen und bis zur Gelierprobe (1 TL Konfitüre auf einen kalten Porzellanteller geben – geliert es innerhalb kurzer Zeit, so ist es fertig) kochen. Die Konfitüre in die Einkoch- oder Schraubgläser füllen und diese sofort verschließen und **10 Minuten bei 90°C einkochen**.

KAROTTEN

Info: Unbedingt vor dem Einkochen vorkochen!

Achtung! Erhitzungsdauer variiert:

- für Karotten in Scheiben oder Würfel:
90 Minuten bei 100°C
- für ganze Karotten:
120 Minuten bei 100°C

Zubereitung

Schneidet man die Karotten in Scheiben oder Würfel, so eignen sich dazu besonders junge, aber nicht zu kleine Karotten, deren Aroma und Zartheit die große Mühe der Vorbereitung rechtfertigen.

Nachdem das Kraut von den Karotten abgeschnitten wurde, schabt man die obere Haut mit einem Gemüsemesser ab und legt sie sofort in frisches Wasser, damit die schöne Farbe nicht verblasst. Danach die **Karotten in Scheiben oder Würfel** schneiden und in einem Topf etwa 5 Minuten vorkochen. Nun schreckt man sie mit kaltem Wasser ab, füllt sie in die Gläser, übergießt sie mit einer leichten, aufgekochten Salzlösung und kocht die Karotten **90 Minuten bei 100°C** ein.

KALBSROULADEN

Info: Unbedingt vor dem Einkochen vorbraten!

Zutaten

für 4–6 Portionen

- 700 g Kalbskeule
(ca. 4–6 Schnitzel mit je 120–150 g)
- 2 Zwiebeln
- 50 g Gewürzgurken
- 50 g magerer Katenschinken
- 2–3 El mittelscharfer Senf
- Salz und Pfeffer
- 2 El Öl
- 400 ml Kalbsfond

Zubereitung

Die Schnitzel evtl. flach klopfen. Zwiebeln, Gurken und Schinken fein würfeln. Alles mit dem Senf zu einer glatten Masse verrühren. Die Rouladen mit Salz und Pfeffer würzen und die Masse jeweils mittig darauf verteilen. Die Seiten einschlagen, die Rouladen fest aufrollen und mit einem Faden umbinden oder mit Hilfe einer feinen Spicknadel die Rouladen durch länglich geschnittene Speckstreifen zusammenhalten.

Das Öl in einem Schmortopf erhitzen und die Rouladen darin rundherum scharf anbraten. Mit Kalbsfond ablöschen und zugedeckt bei mittlerer Hitze garschmoren.

Anschließend die Fäden oder Spicknadeln entfernen, die Rouladen in Gläser legen, mit der Bratensoße bis 3 cm unter den Glasrand übergießen und **75 Minuten bei 100°C einkochen**.

ROSINEN-HEFE-KUCHEN IM GLAS

Zutaten

- 500 g Mehl
- ⅛ – ¼ Ltr. Milch
- 3 – 4 Eier
- 80 g Zucker
- 12 g frische Hefe oder
½ Päckchen Trockenhefe
- etwas Salz
- 150 g Butter
- 200 g Rosinen

Zubereitung

Mit lauwarmen Milch die Hefe anrühren, die geschmolzene, lauwarme Butter, Salz, Zucker und die Eier zugeben und alles miteinander vermischen. Das Mehl übersieben und unterrühren. Den Teig kneten und abschlagen. Über Nacht den Teig zugedeckt stehen lassen.

Am nächsten Tag wird der Teig nochmals geknetet, bis er sich von der Schlüssel löst, dabei werden die Rosinen schnell eingearbeitet.

Anschließend die Sturzgläser gut einfetten und mit Paniermehl oder gemahlenen Nüssen austreuen.

Die Gläser bis zur Hälfte mit der Teigmasse füllen, dann noch einmal kurz gehen lassen.

Verschließen Sie die Gläser mit Deckel und Klammern. Backen und Einkochen geschieht gleichzeitig im Heißwasserbad für **120 Minuten bei 100°C**.

GARANTIE

Für die am Verkaufstag beginnende Garantie gelten innerhalb der EU und der Schweiz folgende Bestimmungen:

1. Garantiedauer: 2 Jahre

2. Garantieleistungen:

- a) Nach unserer Wahl Reparatur oder Austausch von Teilen, die nach unserer Überprüfung Material- oder Fertigungsfehler aufweisen.
- b) Die Garantie wird nur bei Vorzeigen dieser Garantiekarte und der Verkaufsrechnung geleistet. Die Karte ist nur gültig, wenn sie am Verkaufstag vollständig ausgefüllt wurde.
- c) Die Garantieleistung gilt nur gegenüber dem Erstverbraucher.
- d) Durch die Reparatur oder den Austausch von Teilen innerhalb der Garantiedauer wird die ursprüngliche Garantiezeit weder verlängert noch erneuert.
- e) Transportkosten gehen zu Lasten des Käufers (gilt nicht für die ersten 6 Monate der Garantiezeit).
- f) Sofern der Schaden oder Mangel nicht beseitigt werden kann oder die Nachbesserung von uns abgelehnt oder unzumutbar verzögert wird, wird innerhalb von 6 Monaten ab Kauf-/Lieferdatum auf Wunsch des Endabnehmers entweder kostenfrei Ersatz geliefert oder der Minderwert vergütet oder das Gerät gegen Erstattung des Kaufpreises, jedoch nicht über den marktüblichen Preis hinaus, zurückgenommen.

3. Die Garantie gilt nicht:

- Für Kratzer und Flecken am Gerät.
- Für Beleuchtungs- und Kontrolllampen.
- Für leicht zerbrechliche Teile aus Bakelit, Glas, Plastik und so weiter, es sei denn, es handelt sich um Materialfehler, die von uns als solche anerkannt werden.
- Für Beschädigungen, die durch falsche Installation oder Befestigung verursacht wurden.
- Wenn das Gerät an ein Stromnetz mit höherer Spannung, als auf dem Gerät angegeben, angeschlossen wird.
- Bei falscher oder unsachgemäßer Bedienung.
- Bei mangelnder Sorgfalt.
- Bei ungenügender oder falscher Wartung.
- Bei Fallenlassen des Gerätes oder einzelner Teile.
- Bei unsachgemäßem Transport oder unsachgemäßer Verpackung für den Transport.

4. Die Garantie erlischt:

- Wenn das Gerät für andere als für Haushaltszwecke eingesetzt wird.
- Wenn Personen, die nicht von unserer Firma dazu ermächtigt sind, Reparaturen oder Änderungen durchführen.

Für dieses Gerät leisten wir 2 Jahre Garantie für Mängel, die auf Fertigungs- oder Materialfehler zurückzuführen sind. Die Garantiezeit beginnt mit dem Tag der Übergabe und wird nur bei Vorlage der Garantiekarte und der Verkaufsrechnung gewährt. Weitergehende Ansprüche bestehen nicht.

Modell:

Wichtig! Bitte notieren Sie hier den auf dem Typenschild am Gerät befindlichen FD-Code:

*Wir wünschen Ihnen viel Vergnügen
mit Ihrem Bielmeier Einkochautomaten!*

Stempel und Unterschrift des Verkäufers

Verkaufsdatum

INSTRUCTION MANUAL

for all BIELMEIER preserving cookers, fully automatic preserving cookers and wine cookers



IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

We're delighted that you've chosen our product and we thank you for your business! The safety of all electronic appliances from BIELMEIER complies with generally accepted technical standards and with safety legislation.

Before you start enjoying your new BIELMEIER preserving cooker, please read the following information carefully:

- **READ THE INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE USING THE APPLIANCE FOR THE FIRST TIME AND KEEP THESE INSTRUCTIONS IN A SAFE PLACE.**
- Do not use the appliance if:
 - the mains cable is damaged,
 - the appliance is visibly damaged,
 - the appliance has previously been dropped,
 - the appliance is wet outside.
- If the appliance or mains cable are visibly damaged, please have your appliance checked by an expert or by customer service.
- Only connect this appliance to an AC power outlet as specified on the appliance's rating plate (Schuko (Type F) socket – using an adapter if required).
- Unwind the mains cable fully before use.
- Never leave the mains cable dangling.
- Unplug the appliance from the mains:
 - if any fault occurs during operation
 - before cleaning and servicing
 - after each use
- Position the appliance in an unobstructed space on a stable, level surface.
- Never place the appliance or mains cable on a hot surface or near an open flame, e.g. gas cooker.
- **Attention!** Place the appliance in the position in which it is to be used. Insert the preserving

jars and fill the appliance with water, as shown in **Fig. 1** (page 16). Only insert the mains plug into an earthed socket after this step.

- **Move the appliance only, when it's empty and cold!** Filled, the preserving cooker has a high weight, which may cause injuries!
- **Just raise the appliance at the handles, if it's cold and empty!** Danger of scalding and / or burns by non-observance.
- **Never empty the preserving cooker, if it's hot by tilting the device.** If the appliance is hot, just empty it through the tap. If this is not possible, you have to wait until the appliance and the contents have cooled off. **Danger of scalding and / or burns, when tilting the device in hot and filled state.**
- Fill the appliance before switching it on.
- Do not fill container to a level higher than 4 cm below the rim. Hot water may spurt out if the pot is overfilled.
- **Caution!** Risk of scalding due to escaping steam!
- **Caution!** The appliance becomes hot when in use!

For this reason, only take hold of

 - **stainless steel appliances** by the handles while wearing a heat-insulating oven mitt.
 - **enamel appliances** by their insulated handles.
 - **plastic appliances** by the handle rims.
- Never immerse the appliance in water! Similarly, do not expose the mains cable to moisture.
- Children are unaware of the possible dangers associated with electrical appliances. For this reason, never leave a child alone and unsupervised with the appliance and be extra vigilant when using the appliance when children are around.
- This appliance is designed for household use only and is not suitable for commercial use.
- The manufacturer accepts no liability for possible damages in cases where the appliance is used incorrectly or for purposes other than those for which it is intended.

GENERAL INFORMATION

Capacity: The BIELMEIER preserving cooker has a capacity of 29 litres. The level of liquid in the cooker must be no higher than 4 cm below the rim.

The appliance can be used in many different ways: preserving, heating in a water bath, preparing hot drinks, cooking*, reheating*, blanching vegetables*, etc.

Thick food that tends to burn easily requires slow, constant stirring.*

If your appliance ever boils dry, an additional dry-running protection feature prevents damages at the heating element. Allow the appliance sufficient time to cool down before refilling it with water. This avoids the risk of scalding due to steam formation. Steam can also damage the surfaces of appliances made with enamel.

An odor may develop for a short time the first time you use the appliance.

For reasons of hygiene, fill the appliance with approx. 6 litres of water – set the temperature control switch (4) to the "Entsaften" (juice making) setting – and bring to the boil before you use the appliance for the first time.



IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR USING

- Carefully clean the inside of the pot (2) before using the appliance for the first time. For more information, refer to the "Cleaning" section.
- Fill the appliance with water before switching it on.
- Take care not to overfill the pot (2)! Fill the pot (2) to a level no higher than 4 cm below the rim. **Hot water may spurt out if the pot is overfilled.**
- If liquids still in the pot (2) after use, you have to skim it or drain it by the tap (9) – if available. **Never tilt the device!**

PLEASE NOTE FOR THE PLASTIC VERSION:

The appliance is designed to be used for preserving food, making juice and preparing hot drinks only.

* Plastic appliances are not suitable for this purpose because of their exposed heating element.

Do not heat or boil foods with a thick, viscous consistency in the appliance directly.

Unlike the enamel and stainless steel versions, the plastic appliance has an open bottom and the heating element is uncovered.

Caution! Risk of scalding and / or burns, when improper use!

Never grasp into the pot (2), if the appliances is plugged or if was running a short time ago.

CLEANING

Never immerse the appliance in water! Unplug from the mains, wipe down the exterior and wash out the interior. Limescale deposits can be removed by regular descaling with a mixture of vinegar and water or a commercial descaler, followed by boiling of a pot full of clean water.

Skim cleaning emulsion in the pot (2) or drain it by the tap (9) – if available. **Never tilt the device!**

Clean the tap (9) occasionally with hot water, which can be mixed with a cleaning agent.

TEMPERATURE CONTROL (4)

The appliance is equipped with a precision thermostat (capillary tube thermostat). The temperature control switch (4) allows you to set infinitely variable temperatures from approx. 30° C to boiling point. The temperature selected is regulated automatically and no additional thermometer is required.

SETTING THE TEMPERATURE

- Turn the temperature control switch (4) all the way to the right until it stops and then back to the desired temperature.
- Turn the temperature control switch (4) all the way to the left (counter-clockwise) and unplug the appliance from the mains each time you finish using the cooker or if a failure occurs during operation.

THE "KOCHEN" (BOILING) THERMOSTAT SETTING

The boiling point of water depends on atmospheric pressure and altitude.

If the temperature control switch (4) on the appliance is set to high, the cooker will boil continuously and a large amount of steam will develop, resulting in water loss and wasted energy.

To find the correct temperature setting for boiling water on your appliance, follow the steps below:

- 1 Turn the temperature control switch (4) all the way to the right until it reaches the "Kochen" (boiling) setting marked on the appliance.
- 2 Wait for the water to boil.
- 3 Slowly turn the temperature control switch (4) to the left until the thermostat switches off. The sound of boiling will become less audible and less steam will develop. The heating element is activated and deactivated automatically at this thermostat setting.

THE "ENTSAFTEN" (JUICE MAKING) THERMOSTAT SETTING

The BIELMEIER preserver cooker is ideal for making juice when used in combination with the BIELMEIER juice extraction top BHG 630 (not included). Of course, other standard juice extraction tops can also be used (note: the top must have a diameter of 35 cm).

The temperature control switch (4) has an additional setting that you can use when making juice to ensure continuous heating.

APPLIANCES WITH A TIMER (8)

The appliance is equipped with an electric synchronized timer (8), which allows you to regulate the preserving process specified in your cookery books or in the table below. This timer (8) has two settings:

- 1 Continuous mode (turn the dial to the left).
- 2 Automatic mode, in which you can set infinitely variable operation times from 20 – 120 minutes (turn the dial to the right).

If you select the "Dauerbetrieb" setting (continuous mode), the timer does not switch off automatically.

This setting is required for juice extraction or for keeping food*/drinks warm (for more than 2 hours).

For fully automated preserving, set the temperature control switch (4) to the required temperature as specified in the preserving chart below. Turn the timer dial (8) to select the required preserving time. The automatic preserving process begins and the indicator lamp (5) lights up.

When the selected temperature is reached, the timer (8) starts automatically and counts down from the selected time to 0. The indicator lamp (5) goes out once this countdown is completed.

APPLIANCES WITH A TAP (9)

Thin liquids can be poured from the pot through the tap (9). To avoid blockages occurring when preparing foods with a thick, viscous consistency*, we recommend that you seal off the tap from inside the appliance, e.g. with a plug.

ALL YOU NEED TO KNOW ABOUT PRESERVING

First things first: Grandma's rules for canning and preserving still hold true! Preserving simply means sterilizing without chemical preserving agents. The even heat that is generated kills bacteria in the food, while, at the same time, the resulting vacuum enables air-tight, sterile sealing of the preserving jar.

But ... the preserving pot has come quite a way since Grandma's day! BIELMEIER preserving cookers make things so easy that Grandma would have been glad to have one of her own!

PRESERVING – HOW IT'S DONE!

- **Preparation and cleanliness are of the utmost importance when preserving food.**
- Choose fresh, ripe, high-quality fruit and vegetables.
- Wash fruit and vegetables whole and leave to dry.
- Green beans and peas keep for longer if they are blanched first.
- Carefully wash jars, cans and bottles in hot water, rinse them clear and leave them on a

clean cloth to dry.

- Check all containers for any stubborn residues and for damage.
- Wash the seals in hot soapy water and then leave them in clean water until they are needed.
- Do not use any porous, damaged or stretched rubber rings or rubber caps.
- To fill the containers:
 - The containers should only ever be filled up to 2 cm at most below the mouth of the jar.
 - For foods with a mushy consistency (e.g. apple sauce), leave 3–4 cm headspace between the top of the preserve and the mouth of the jar.
 - For sausages of any kind, only fill the container $\frac{3}{4}$ full.
 - For foods that will swell during the preserving process (e.g. cake mixture), only fill the container up to $\frac{1}{2}$ full.
 - Please also note the instructions provided by the jar manufacturer.
- Seal the containers tightly with screw-caps, fasteners or clamps.
- Always place the jars on the grating insert (8) when putting them into the cooker. Different sized jars can be used.



(Fig. 1)

- Ensure that the glasses are $\frac{2}{3}$ to $\frac{3}{4}$ submerged in the water. If you are using two levels of jars, this applies to the upper level.

The optimal water fill levels:

- The water temperature should be roughly the same as the temperature of the jars when you place them in the cooker. This saves both time and energy.
- Place the lid on the pot.
- Connect the appliance to the mains. Check your recipe or the preserving chart for the required preserving temperature and time and make the corresponding settings on your BIELMEIER preserving cooker.

- The time taken for the cooker to heat up does not count as part of the preserving time. The preserving time does not start until the selected temperature is reached.
- Unplug the appliance once the preserving process is complete.
- Remove the jars. Leave the clamps on the jars until they have cooled down completely. At this point, place the jars immediately in cold water.
- Your preserves are best stored in a cool, dry and dark place.
- It is useful to label each container with the date and its contents.
- Refer to your cookery books for information and ideas on preserving fruit, vegetables, meat, etc. For some ideas, why not check out our recipe section on page 18.

PRESERVING CHART

Fruit	Temp.	Time
Redcurrants	85°C	20 mins.
Apples, pears	90°C	30 mins.
Strawberries	75°C	25 mins.
Blueberries	85°C	25 mins.
Raspberries, gooseberries	80°C	30 mins.
Cherries, yellow plums	80°C	30 mins.
Peaches, apricots, damsons	90°C	30 mins.
Rhubarb	Boil	30 mins.

Vegetables	Temp.	Time
Cauliflower	Boil	90 mins.
Beans, peas	Boil	120 mins.
Broad beans	Boil	90 mins.
Gherkins	90°C	30 mins.
Carrots, turnip cabbage	Boil	90 mins.
Pumpkin	90°C	30 mins.
Brussels sprouts, asparagus, savoy cabbage	Boil	120 mins.
Tomatoes	90°C	30 mins.

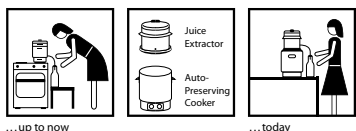
Meat	Temp.	Time
Large meat cuts, precooked	Boil	75 mins.
Goulash, precooked	Boil	75 mins.
Game and poultry, precooked	Boil	75 mins.
Sausage meat	Boil	120 mins.

* Plastic appliances are not suitable for this purpose because of their exposed heating element.

Notes: These temperatures and times are only provided as guidelines. The times specified start when the corresponding temperatures are reached. Grandma's recipes will work just as well with your preserving cooker.

JUICE EXTRACTION

To use the juice extraction function, you will need the BIELMEIER juice extraction top 630 (not included) or another standard juice extraction top with a diameter of 35 cm.



(Fig. 2)

- Fill the preserving cooker with **at least 6 litres of water**.
- Place the juice extraction top on the preserving cooker, as shown in **Fig. 2**.
- Place the prepared fruit, vegetables, etc. in the fruit basket, taking care not to fill it more than $\frac{3}{4}$ full. For more information about preparing the items for juicing, refer to instructions with your juice extraction top or your own cookery books.
- Place the lid on the juice extraction top and make sure that it closes tightly. Otherwise, energy will be wasted due to escaping steam.
- Plug your preserving cooker into a Schuko socket (Type F) (use an adapter if required).
- Turn the temperature control switch **(4)** to the right until you reach the "Entsaften" (juice making) setting.

TECHNICAL DETAILS

Power source: 220–240 V ~ / 50 Hz
 Connected load: 2000 W (plastic und enamel)
 1800 W (stainless steel)
 Capacity of pot: 29 litres

This appliance conforms with EU Directive 89/336/EEC on Electro-Magnetic Compatibility (EMC) and with the Low-Voltage Directive 73/23 EEC.

- If your cooker has a timer **(8)**, turn it to the left until you reach the "Dauerbetrieb" (continuous mode) setting.
- When you have finished using the cooker, return the temperature control switch **(4)** to 0 and unplug your preserving cooker.

Important: Your cooker needs to be refilled each time you use the juice extraction function!

CARING FOR THE ENVIRONMENT

Please do not simply throw away packaging and disused appliances. These can be recycled. Contact your local authority for details of the relevant recycling centre or the nearest collection point.

To claim warranty, please contact your retailer or your local BIELMEIER customer service center.

RECIPES

APPLE PRESERVE

Sugar

- For sweet apples:
Add 300–400 g of sugar to 1 litre of water
- For sour apples:
Add 500–600 g of sugar to 1 litre of water

To prepare

Peel and quarter the apples, and remove the cores. Immediately cover the apple pieces with cold water. Add a few drops of lemon juice to prevent browning.

At the same time, mix the sugar solution in the specified concentration and bring to the boil on the stove.

Next, fill your jars with the fruit and pour over the boiled sugar solution. Finally, leave to cook in your preserving cooker **for 30 minutes at 90°C**.

STRAWBERRY AND RASPBERRY PRESERVE

Ingredients

- 500 g sugar
- 750 g strawberries
- 500 g raspberries
- Juice of half a lemon

To prepare

Carefully sort the raspberries and press them through a sieve. Mix the strawberries, raspberry pulp and sugar, and leave the mixture standing for a short time. Next, add the lemon juice.

Bring the fruit mixture to the boil, stirring constantly and then boil until it passes "the set test" (i.e. put 1 tsp of the preserve on a cold china plate – if it sets quickly, it's ready!). Fill your preserving jars or screw-top jars with the jam, seal immediately and leave to cook in your preserving cooker **for 10 minutes at 90°C**.

HOME-CANNED CARROTS

Info: Carrots must be preboiled before preserving!

Caution! Cooking times vary:

- for sliced or diced carrots:
90 minutes at 100°C
- for whole carrots:
120 minutes at 100°C

To prepare

When slicing or dicing carrots, it pays to choose the youngest carrots that are not too small. These are the most flavorful and tender, which will make the extra effort worthwhile.

Remove the foliage from the carrots, peel the outer layer of skin with a vegetable peeler, and immediately place the carrots in fresh water so that they lose none of their colour. Next, **slice or dice the carrots** and boil them in a saucepan of water for approx. 5 minutes. Then quench with cold water, fill the jars, pour over a mild salt solution (boiled) and leave the carrots to cook for **90 minutes at 100°C** in your preserving cooker.

VEAL ROULADES

Info: Meat must be precooked to rare before preserving!

Makes 4 – 6 portions

- 700 g veal leg (approx. four – six 120 – 150 g cutlets)
- 2 onions
- 50 g gherkins
- 50 g lean smoked ham
- 2 – 3 tbsp medium-hot mustard
- Salt and pepper
- 2 tbsp oil
- 400 ml veal stock

To prepare

Flatten the veal cutlets if necessary. Finely dice the onions, gherkins, and ham. Add the mustard and stir together until the mixture reaches a smooth consistency. Season the veal cutlets with salt and pepper and spread an equal portion of your prepared mixture down the center strip of each cutlet. Fold in the sides of each cutlet, and tightly roll up the roulades and tie with string. Alternatively, use a thin larding needle to hold the roulades together with strips of the bacon cut lengthwise.

Heat the oil in a stewing pot, add the roulades and sear them on all sides. Pour in veal stock to deglaze the pan, and then cover and stew on medium heat until tender.

Remove the string or larding needles, place the roulades in jars, cover with the gravy up to 3 cm below the rim and leave to cook in your preserving cooker for **75 minutes at 100°C**.

JAR-BAKED RAISIN WHEAT CAKES

Ingredients

- 500 g flour
- ⅓ – ¼ litre of milk
- 3 – 4 eggs
- 80 g sugar
- 12 g fresh yeast or ½ packet of dried yeast
- Pinch of salt
- 150 g butter
- 200 g raisins

To prepare

Mix the yeast with lukewarm milk. Add the melted, lukewarm butter, the salt, sugar and eggs and mix well. Sieve in the flour and stir it into the mixture. Knead and work into soft dough. Cover and leave to stand overnight.

The following day, knead the dough again until it comes away from the sides of the bowl. Then quickly work in the raisins.

Next, grease your wide-mouthed canning jars well and line with a layer of breadcrumbs or ground nuts.

Fill each jar half-full with the dough mixture and leave to prove for a short time.

Seal the jars with the lids and clips. You can bake and preserve these cakes at the same time using the hot water bath method by leaving them in your preserving cooker for **120 minutes at 100°C**.

WARRANTY

In the EU and Switzerland, the following conditions apply for the warranty, which begins on the date of purchase of the product:

1. Warranty period: 2 years

2. Conditions of warranty:

- a) Parts which exhibit defects in material and/or workmanship after our inspection will either be repaired or replaced at our discretion.
- b) The warranty will only be honoured upon presentation of this warranty card and purchase receipt. This warranty is only valid if it is filled out on the date of sale and in a complete and appropriate manner.
- c) This warranty is only valid for the first owner of the device.
- d) No replacement or repair of parts performed within the warranty period shall provide grounds for any extension of the original warranty period.
- e) Any transportation costs shall be borne by the purchaser (this shall not apply during the first 6 months of the warranty).
- f) Within the first 6 months after the purchase/delivery of the device, if the damage or defect cannot be eliminated, if we refuse to repair the defect, or in the event of a delay in our repairing of the device, then the end user can choose from one of three options: the device will be replaced free of charge, its value will be reimbursed, or the device will be taken back with a refund of the original purchase price which shall not exceed the usual market price.

3. The warranty does not apply to:

- spots and scratches on the device
- control lamps and lights
- motor brushes
- easily breakable parts (e.g. bakelite, plastic, glass), even in the case of defects in material as recognized by us
- damage due to improper installation or improper repair
- damage caused by an inappropriate voltage supply or an inappropriate electricity network
- improper or inappropriate use of the equipment
- unsatisfactory care
- damage caused by incompetent or insufficient maintenance
- damage caused by dropping the equipment or part thereof
- improper transportation or insufficient packaging during transportation

4. The warranty shall be deemed void:

- in the case of use or application of the device for something other than its intended use for household purposes.
- in the case of any servicing or repairing of the device performed by third parties that have not been authorized for such purpose by our company.

A 2-year warranty is provided for damage caused by defects in material or workmanship. The warranty period shall begin on the day of delivery or on the day the buyer takes possession of the item, and the warranty will only be honoured upon presentation of the warranty card and the purchase receipt. No further claims shall be granted.

Model:

Important! Please write down the FD-code located on the rating plate here:

Stamp and signature of salesperson

Date of sale

Enjoy using your Bielmeier preserving cooker!

MODE D'EMPLOI

des stérilisateur de conserves, stérilisateur automatique et machines à boissons chaudes BIELMEIER



RECOMMANDATIONS DE SÉCURITÉ

Nous sommes heureux de votre achat et vous remercions de votre confiance. La sécurité des appareils électriques BIELMEIER répond aux directives techniques et légales officiellement reconnues.

Afin de profiter au mieux de votre nouveau stérilisateur ou de votre machine à boissons chaudes BIELMEIER, nous vous demandons de vous conformer aux recommandations de sécurité suivantes.

- **VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT CE MODE D'EMPLOI AVANT D'UTILISER VOTRE APPAREIL POUR LA PREMIÈRE FOIS ET SUIVRE SES RECOMMANDATIONS!**
- Ne mettez pas l'appareil en marche dans les situations suivantes :
 - si l'alimentation est endommagée,
 - si l'appareil est visiblement abîmé,
 - après une chute de l'appareil,
 - si l'extérieur de l'appareil est mouillé ou humide.
- Si l'appareil ou son alimentation affichent des dégâts visibles, vous devez le confier à un technicien autorisé ou au service clientèle de BIELMEIER pour contrôle.
- Branchez l'appareil uniquement sur du courant alternatif, conformément aux indications de la plaque signalétique (prise à contact de protection).
- Déroulez entièrement le cordon d'alimentation.
- Ne laissez jamais traîner le cordon d'alimentation.
- Débranchez la prise de courant **(6)** dans les situations suivantes
 - en cas de défaut de fonctionnement,
 - avant tout nettoyage ou opération d'entretien,
 - après utilisation.
- L'appareil doit être placé sur une surface libre, plane et stable.
- Ne posez jamais l'appareil et son cordon d'alimentation sur des surfaces chaudes ou à proximité de gazinières, de feux, etc.
- **Attention!** Placez votre appareil à l'endroit où vous souhaitez l'utiliser. Insérez les récipients avec le contenu à stériliser dans l'appareil et remplissez celui-ci d'eau, comme illustré dans l'image 1 (S.24).
- Branchez ensuite la prise **(6)** sur une prise de courant avec mise à la terre.
- **Déplacez l'appareil uniquement à froid et vide!** Lorsque l'appareil est rempli, son poids important risque d'occasionner des blessures!
- **Manipulez l'appareil par ses poignées uniquement lorsqu'il est totalement vide et froid!** En cas de non-suivi de ces instructions, un risque de brûlures est présent.
- **Ne basculez jamais l'appareil chaud pour le vider.** Lorsque l'appareil est chaud, videz-le uniquement en utilisant le robinet de vidange **(9)**. Si cela n'est pas possible, attendez jusqu'à ce que l'appareil et son contenu aient refroidi. **Tout basculement de l'appareil alors qu'il est plein et encore chaud risque d'occasionner des brûlures.**
- Remplissez l'appareil avant de le brancher.
- Remplissez la cuve **(2)** en respectant un espace de 4 cm sous le bord. Tout débordement serait dangereux et pourrait endommager l'appareil.
- **Attention!** La vapeur d'eau générée par l'appareil peut occasionner des brûlures!
- **Attention,** l'appareil chauffe en fonctionnement!
 - Précautions à prendre
 - Si votre appareil est en acier, manipulez-le uniquement par ses poignées et à l'aide de maniques isolantes,
 - S'il est en **émail**, attrapez-le par les poignées (isolées),
 - S'il est en **plastique**, manipulez-le uniquement par ses poignées.
- Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau! Maintenez le cordon d'alimentation à l'abri de l'humidité.
- Les enfants ne perçoivent pas les dangers liés à la manipulation d'appareils électriques. Ne les laissez jamais sans surveillance à proximité de l'appareil et faites preuve de précautions supplémentaires en cas d'utilisation de l'appareil en présence d'enfants.
- Cet appareil est réservé à un usage domestique et ne convient pas à un usage commercial.
- Nous déclinons toute responsabilité pour des dommages qui découleraient d'une utilisation détournée ou inappropriée de l'appareil.

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Capacité: Le stérilisateur BIELMEIER a une capacité de 29 litres. Il peut être rempli jusqu'à un niveau maximal de 4 cm sous le bord de la cuve.

L'appareil peut servir à plusieurs usages : préparation de conserves, cuisson au bain-marie, préparation de boissons chaudes, cuisson*, réchauffage*, blanchiment de légumes*, etc.

Les préparations épaisses devront être agitées en continu afin d'éviter qu'elles ne brûlent.*

En cas de fonctionnement à sec, un élément protège l'élément de chauffage contre la surchauffe. Laissez simplement l'appareil refroidir avant de l'utiliser à nouveau. La formation de vapeur chaude peut occasionner des brûlures. Cette vapeur peut, dans le cas d'appareils contenant de l'émail, abîmer la surface sur laquelle se trouve l'appareil.

Lors de la première utilisation, l'appareil peut dégager une odeur particulière : celle-ci disparaîtra après quelques utilisations.

Pour des raisons d'hygiène, nous vous recommandons de faire fonctionner l'appareil à vide, en le remplissant de 6 litres d'eau, avant la première utilisation (en réglant le bouton de thermostat **(4) sur le mode Extraction).**



INFORMATIONS IMPORTANTES CONCERNANT L'UTILISATION DE CET APPAREIL

- Avant la première utilisation, nettoyez soigneusement l'intérieur de la cuve **(2)**. Pour cela, reportez-vous à la section relative au nettoyage.
- Remplissez l'appareil avant de le brancher.
- Ne remplissez pas trop la cuve **(2)**! Remplissez-la **(2)** en respectant un espace minimal de 4 cm sous le bord. **Tout débordement serait dangereux et pourrait endommager l'appareil.**
- Tout liquide se trouvant dans la cuve **(2)** après l'utilisation doit être enlevé ou évacué à l'aide du robinet de vidange **(9)** – si l'appareil en est équipé. **Ne faites pas basculer l'appareil!**

RECOMMANDATIONS RELATIVES À L'UTILISATION D'APPAREILS CONTENANT DU PLASTIQUE

L'appareil a été conçu uniquement pour servir à la préparation de produits alimentaires, à l'extraction de jus et à la préparation de boissons chaudes.

Il ne convient pas pour le réchauffage ou la préparation de préparations épaisses et visqueuses dans la cuve.

Contrairement aux appareils en émail, le fond de la cuve **(2)** n'est pas fermé – l'élément de chauffage n'est donc pas isolé.

Attention! Risque de brûlure en cas de manipulation inappropriée!

N'attrapez jamais la cuve **(2)** alors que la prise **(6)** est branchée ou vient d'être branchée.

ENTRETIEN

Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau! Débranchez la prise **(6)** et lavez l'intérieur en maintenant la prise à l'abri de l'humidité. Vous pouvez éliminer les dépôts de calcaire en utilisant de l'eau vinaigrée ou un produit anticalcaire approprié – veillez à terminer le nettoyage avec de l'eau claire!

Enlevez tout liquide restant dans la cuve ou videz-le à l'aide du robinet de vidange **(9)** – si l'appareil en est équipé. **Ne faites pas basculer l'appareil!**

De temps à autre, nettoyez le robinet de vidange **(9)** avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle.

BOUTON DE THERMOSTAT (4)

L'appareil est équipé d'un thermostat de précision (thermostat à capillaire). Le bouton de thermostat **(4)** peut être réglé sur une température allant de 30 °C jusqu'au point d'ébullition. La température définie est automatiquement réglée. Il est inutile d'utiliser un thermomètre supplémentaire.

RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE

- Tournez le bouton de thermostat **(4)** vers la droite jusqu'à la butée, puis jusqu'à la température souhaitée.
- Au terme de l'utilisation, et en cas d'interruption, tournez à nouveau le bouton de thermostat **(4)** complètement vers la gauche, dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, puis débranchez la prise de l'appareil **(6)**.

* Les appareils en plastique ne conviennent pas à une telle utilisation, car leur élément de chauffage n'est pas isolé.

RÉGLAGE « KOCHEN » (CUISSON)

La température d'ébullition de l'eau dépend de la pression de l'air et de l'altitude.

Si le bouton de thermostat (4) est réglé sur une température trop élevée, l'appareil risque de générer une vapeur d'eau importante. Cela entraînerait une perte d'eau et un gaspillage d'énergie.

Voici comment déterminer le bon réglage pour votre appareil :

- 1 Tournez le bouton de thermostat (4) dans le sens des aiguilles d'une montre vers la droite, jusqu'au symbole KOCHEN (Cuisson).
- 2 Attendez le début de l'ébullition de l'eau.
- 3 Tournez lentement le bouton de thermostat (4) vers la gauche jusqu'à ce que le thermostat se désactive. L'appareil fait moins de bruit et dégage moins de vapeur. Sur ce réglage, le chauffage est activé et désactivé automatiquement.

RÉGLAGE « ENSTAFTEN » (EXTRACTION)

L'appareil BIELMEIER convient à une utilisation avec la centrifugeuse BIELMEIER BHG 630 (non incluse) pour l'extraction de jus. Bien entendu il est également possible d'utiliser d'autres centrifugeuses (important : respectez un diamètre max. de 35 cm).

En mode d'extraction de jus, le bouton de thermostat (4) peut être réglé sur un autre symbole afin d'assurer chauffage continu.

APPAREIL AVEC MINUTEUR (8)

Afin de vous aider à suivre les indications de vos recettes ou du tableau, nous avons équipé l'appareil d'un minuteur électrique (8). Ce minuteur (8) offre deux modes de fonctionnement :

- 1 Fonctionnement continu (tournez le bouton (8) vers la gauche, dans le sens antihoraire).
- 2 Fonctionnement automatique, réglable sur une durée comprise entre 20 et 120 minutes (tournez le bouton (8) vers la droite).

En mode de fonctionnement continu, le minuteur (8) ne s'arrête jamais. Ce réglage est utile en mode d'extraction de jus ou pour le maintien au chaud de préparations* / boissons (pendant plus de deux heures).

En mode automatique, réglez le bouton de thermostat (4) sur la température indiquée dans le tableau de cuisson et le minuteur (8) sur le temps de stérilisation nécessaire. Lorsque la stérilisation commence, le témoin de contrôle (5) s'allume.

Une fois la température réglée atteinte, le minuteur (8) entre automatiquement en fonction. Au terme du temps de stérilisation, le témoin de contrôle (5) s'éteint.

APPAREIL AVEC ROBINET DE VIDANGE (9)

Vous pouvez vider le reste de liquide dans la cuve à l'aide du robinet de vidange (9). Pour la stérilisation de préparations visqueuses et épaisses*, nous vous recommandons de colmater la sortie vers le robinet à l'intérieur de la cuve, afin d'éviter de boucher celui-ci.

AU SUJET DES CONSERVES

Rien n'a changé par rapport aux recettes de nos grands-mères !

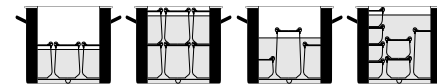
Le but de notre appareil est de stériliser des préparations sans faire appel à des conservateurs chimiques. La chaleur régulière générée par l'appareil permet de tuer les germes ; dans le même temps, les bocaux sont stérilisés par la dépressurisation et fermés hermétiquement.

Seul l'outil a changé : les stériliseurs BIELMEIER vous apportent un confort que votre grand-mère aurait apprécié !

FAIRE DES CONSERVES – MODE D'EMPLOI

- La préparation et la propreté sont les premiers impératifs en matière de stérilisation.
- Les fruits et légumes utilisés doivent être frais et de bonne qualité.
- Lavez-les entiers et laissez-les sécher.
- Les haricots verts et petits pois se conserveront plus longtemps s'ils sont blanchis.
- Nettoyez soigneusement les bocaux, boîtes et bouteilles à l'eau chaude. Rincez-les soigneusement et laissez-les s'égoutter sur un torchon propre.

- Vérifiez l'absence de résidus et l'état de chaque récipient.
- Nettoyez soigneusement les couvercles à l'eau chaude et laissez-les reposer dans de l'eau claire jusqu'à leur utilisation.
- Vous ne devez pas utiliser de caoutchoucs ou de fermetures poreux ou abîmés.
- Remplissez les récipients comme suit :
 - Remplissez-les avec la préparation en laissant un espace minimal de 2 cm par rapport au bord,
 - Si la préparation est de la purée ou de la mousse (compote de pomme par exemple), remplissez vos récipients jusqu'à 3 ou 4 cm du bord,
 - Pour de la charcuterie, remplir les récipients aux $\frac{3}{4}$,
 - Si la préparation risque de gonfler (ex. : une pâte à gâteau), remplissez les récipients à mi-hauteur seulement.
 - Veuillez également vous reporter aux conseils en matière d'achat de récipients.
- Fermez les récipients à l'aide de pinces, de bagues de fermeture ou de boutons à vis.
- Positionnez les récipients sur la grille (7). Vous pouvez utiliser des récipients de tailles différentes.



(image 1)

- Les récipients doivent être immergés dans l'eau aux $\frac{2}{3}$ ou aux $\frac{3}{4}$; si vous immergez vos récipients sur deux niveaux, cela s'applique au deuxième niveau.

Hauteur optimale de l'eau :

- Au moment de positionner les récipients dans l'appareil, la température de l'eau doit être dans l'idéal semblable à celle des récipients. Cela permet d'économiser de l'énergie et de gagner du temps.
- Positionnez le couvercle (1) sur la cuve (2).
- Allumez l'appareil. Vérifiez la température et le temps de cuisson nécessaires dans votre recette ou livret de recettes et réglez-les sur votre appareil BIELMEIER.

- Le temps de préchauffage ne compte pas dans le temps de cuisson. Celui-ci commence à s'écouler une fois la température réglée atteinte.
- Une fois le temps de cuisson écoulé, débranchez la prise d'alimentation de l'appareil (6).
- Retirez les récipients de l'appareil. Laissez les pinces de serrage en place jusqu'à ce que les récipients et leur contenu aient complètement refroidi. Les conserves doivent être immédiatement plongées dans de l'eau froide.
- Il est recommandé de conserver vos préparations dans un endroit sec et frais et à l'abri de la lumière.
- Veillez à inscrire sur chacun des récipients la date de préparation et son contenu.
- Pour connaître les modes de préparation applicables aux fruits, légumes et viandes, reportez-vous à vos livres de cuisine. Nous vous donnons également quelques exemples de recettes en page 26.

TABLEAU DE CUISSON

Fruits	Temp.	Durée
Groseilles	85°C	20 min
Pommes, poires	90°C	30 min
Fraises	75°C	25 min
Myrtilles	85°C	25 min
Framboises, groseilles à maquereau	80°C	30 min
Cerises, mirabelles	85°C	30 min
Pêches, abricots, quetsches	90°C	30 min
Rhubarbe	cuisson	30 min

Légumes	Temp.	Durée
Chou-fleur	cuisson	90 min
Haricots, petits pois	cuisson	120 min
Fèves	cuisson	90 min
Cornichons	90°C	30 min
Carottes, chou-rave	cuisson	90 min
Citrouille	90°C	30 min
Choux de Bruxelles, chou de milan, asperges	cuisson	120 min
Tomates	90°C	30 min

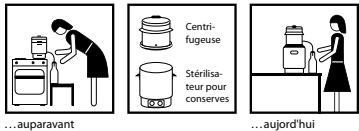
Viandes	Temp.	Durée
Rôti, cuit	cuisson	75 min
Goulausch, cuit	cuisson	75 min
Gibier / volaille, cuit	cuisson	75 min
Chair à saucisse	cuisson	120 min

* Les appareils en plastique ne conviennent pas à une telle utilisation, car leur élément de chauffage n'est pas isolé.

Remarque: ces données ont une valeur indicative. Les temps de cuisson sont valables à partir du moment où la température indiquée est atteinte. Les recettes de nos grands-mères restent valables, même avec les stériliseurs modernes.

EXTRACTION DE JUS

Vous devez utiliser la centrifugeuse BIELMEIER BHG 630 (non fournie) ou une autre centrifugeuse du commerce, en respectant un diamètre de 35 cm.



(image 2)

- Remplissez l'appareil avec **au moins 6 litres d'eau**.
- Positionnez la centrifugeuse (voir **image 2**) sur l'appareil.
- Placez les fruits ou légumes dans le panier – en veillant à ne pas remplir celui-ci à plus des $\frac{3}{4}$. Pour plus de détails sur la préparation, reportez-vous au livret d'utilisation de votre centrifugeuse ou à votre livre de cuisine.
- Posez le couvercle **(1)** sur la centrifugeuse et veillez à le fermer correctement. Dans le cas contraire vous gaspilleriez de l'énergie, car l'appareil laisserait échapper de la vapeur.
- Branchez la prise **(6)** de votre appareil sur une prise à contact de protection.
- Tournez le bouton de thermostat **(4)** complètement à droite, sur le symbole d'extraction de jus.

- Réglez le minuteur **(8)** sur la gauche, en mode de fonctionnement continu.
- Une fois l'extraction terminée, réglez à nouveau le thermostat **(4)** sur 0 et débranchez la prise **(6)** de l'appareil.

Important: veillez à remplir le récipient d'eau avant chaque utilisation en mode d'extraction de jus!

DONNÉES TECHNIQUES

Alimentation : 220–240 V ~ / 50 Hz
 Puissance électrique : 2 000 W (plastique et émail)
 1 800 W (acier)
 Capacité de la cuve : 29 litres

Cet appareil est conforme aux directives N°89/336/CEE portant sur la compatibilité électromagnétique (CEM) et 73/23/CEE sur les basses tensions.

CONSIDÉRATIONS ÉCOLOGIQUES

Nous vous demandons de ne pas jeter directement vos matériaux d'emballage et appareils usagés, mais de les confier à des organismes de recyclage. Vous pouvez obtenir les coordonnées des établissements de collecte les plus proches de chez vous en vous adressant à vos services municipaux.

En cas de réclamation au titre de la garantie, veuillez vous adresser à votre distributeur ou au service clientèle de BIELMEIER pour votre pays.

RECETTES

POMMES

Sucre

- Pommes douces :
300–400 g de sucre pour 1 litre d'eau
- Pommes acides :
500–600 g de sucre pour 1 litre d'eau

Préparation

Éplucher les pommes, les couper en quartiers et les débarrasser de leur trognon. Plonger les pommes aussitôt dans de l'eau froide. Ajouter quelques gouttes de citron afin de les empêcher de brunir.

Préparer la solution eau et sucre selon les indications données.

Remplir les récipients de fruits, les napper d'eau et de sucre et laisser cuire à **90 °C pendant 30 minutes**.

CONFITURE FRAISE-FRAMBOISE

Ingrédients

- 500 g de sucre
- 750 g de fraises
- 500 g de framboises
- Le jus d'un demi-citron

Préparation

Trier et presser les framboises à travers un tamis. Mélanger les fraises, la pulpe de framboises et le sucre et laisser reposer quelques instants. Ajouter le jus de citron.

Faire cuire le mélange en remuant en continu jusqu'à ce qu'il se gélifie (faire le test en déposant une cuillère à café de confiture sur une assiette en porcelaine froide). Remplir un ou plusieurs récipients de confiture, fermer aussitôt et les laisser dans le stérilisateur **10 minutes à 90 °C**.

CAROTTES

Info : précuisson impérative !

Attention! le temps de stérilisation est variable :

- carottes en rondelles ou en dés :
90 minutes à 100 °C
- carottes entières :
120 minutes à 100 °C

Préparation

Couper les carottes en rondelles ou en dés : la tendresse et l'arôme des carottes nouvelles se prêtent bien à ce mode de préparation. Les choisir d'une taille moyenne.

Une fois la fane enlevée, gratter les carottes à l'aide d'un couteau à légumes et les plonger aussitôt dans de l'eau fraîche, afin qu'elles ne perdent pas leur couleur. Couper les **carottes en rondelles ou en dés** et les laisser précuire environ 5 minutes dans une casserole. Les plonger aussitôt dans de l'eau froide, puis remplir les récipients ; napper avec une solution d'eau salée amenée à ébullition et laisser **90 minutes à 100 °C** dans l'appareil.

ROULADES DE VEAU

Info : précuisson impérative !

Ingrédients : pour 4 à 6 personnes

- 700 g de cuisseau de veau (soit 4 à 6 escalopes de 120 à 150 g chacune)
- 2 oignons
- 50 g de cornichons
- 50 g de jambon maigre
- 2 – 3 CS de moutarde
- Sel et poivre
- 2 CS d'huile
- 400 ml de fond de veau

Préparation

Aplatir les escalopes si nécessaire. Émincer les oignons, les cornichons et le jambon. Mélanger les trois ingrédients et les mêler avec la moutarde pour obtenir une pâte. Poivrer et saler les escalopes et répartir la pâte à la moutarde dessus. Rouler les escalopes et utiliser du fil, des piques ou des tranches de lard pour les faire tenir.

Faire chauffer l'huile dans une sauteuse et faire saisir les roulades. Mouiller avec le fond de veau et laisser mijoter à feu moyen.

Enlever les fils ou piques utilisés, puis remplir les récipients avec les roulades, ajouter le jus de cuisson en remplissant jusqu'à 3 cm du bord des récipients ; laisser chauffer pendant **75 minutes à 100 °C**.

GÂTEAU AUX RAISINS SECS

Ingrédients

- 500 g de farine
- ⅛ – ¼ de litre de lait
- 3 – 4 œufs
- 80 g de sucre
- 12 g de levure fraîche ou ½ paquet de levure sèche
- Un peu de sel
- 150 g de beurre
- 200 g de raisins secs

Préparation

Mélanger le lait tiédi et la levure, et ajouter le beurre ramolli, le sel, le sucre et les œufs. Bien mélanger. Ajouter la farine en pluie et bien mélanger. Pétrir la pâte. La recouvrir et la laisser reposer une nuit.

Le jour suivant, pétrir à nouveau la pâte jusqu'à ce qu'elle ne colle plus. Y intégrer rapidement les raisins secs.

Beurrer et fariner les pots (ou remplacer la farine avec de la poudre de noisettes).

Remplir les pots à mi-hauteur avec la pâte, puis laisser un peu reposer.

Fermer les pots avec les couvercles et mettre les pinces en place. La cuisson et la stérilisation s'opèrent simultanément dans l'appareil : l'opération dure **120 minutes à 100 °C**.

GARANTIE

Pour la garantie prenant effet le jour de l'achat, sur les territoires de l'UE et de la Suisse, s'appliquent les conditions suivantes.

1. Durée de la garantie: 2 ans

2. Prestations de garantie:

- A notre discrétion, réparation ou échange de pièces qui présentent un défaut de matériau ou de fabrication après vérification par nos soins.
- La garantie ne sera effectuée que sur présentation de cette carte de garantie et de la facture de l'achat. La carte n'est valable que si elle a été remplie intégralement au jour de l'achat.
- La prestation de garantie n'est applicable qu'au premier utilisateur.
- La période initiale de garantie n'est ni prolongée ni renouvelée du fait de la réparation ou de l'échange de pièce pendant la durée de la garantie.
- Les frais de transport sont à la charge de l'acheteur (ne s'applique pas pendant les 6 premiers mois de la garantie).
- Dans la mesure où le dommage ou le défaut ne peut pas être supprimé ou si l'amélioration a été refusée par nos soins ou si elle est retardée de manière non raisonnable, il sera procédé dans les 6 mois à partir de la date de l'achat/de livraison à un remplacement gratuit où la valeur minimale sera remboursée ou l'appareil sera repris contre remboursement du prix d'achat, mais toutefois à hauteur du prix courant du marché au maximum.

3. La garantie n'est pas applicable:

- aux rayures et taches sur l'appareil.
- aux lampes d'éclairage et de contrôle.
- aux brosses motorisées.
- aux parties fragiles en bakélite, verre, plastique, etc. à moins qu'il ne s'agisse d'un défaut dans le matériau et qu'il ait été reconnu en tant que tel par nos soins.
- aux dommages qui ont été causés par une installation ou une fixation inappropriée.
- lorsque l'appareil est raccordé à un réseau électrique dont la tension est supérieure à celle indiquée sur l'appareil.
- en cas de mauvaise utilisation ou d'usage inapproprié.
- en cas d'absence de soins.
- en cas d'entretien insuffisant ou inapproprié.
- en cas de chute de l'appareil ou de pièces individuelles.
- en cas de transport inapproprié ou d'emballage insuffisant en cas de transport.

4. La garantie est caduque:

- lorsque l'appareil a été utilisé à d'autres fins qu'un usage domestique.
- lorsque des personnes qui n'ont pas été agréées par notre entreprise exécutent des réparations ou des modifications sur l'appareil.

Nous accordons une garantie de 2 ans sur cet appareil pour les défauts découlant de défauts dans la fabrication ou les matériaux. La durée de la garantie commence au jour de la remise et elle n'est applicable que sur présentation de la carte de garantie et de la facture de l'achat. Toute autre prétention complémentaire est nulle.

Modèle:

Important! Veuillez noter ici le code FD se trouvant sur le panneau de type de l'appareil:

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir avec votre appareil Bielmeier!

Timbre et signature du vendeur

Date de la vente

ISTRUZIONI PER L'USO

Per tutti gli sterilizzatori, bollitori e macchine per il vin brulé.

AVVERTENZE DI SICUREZZA

Vi ringraziamo per la fiducia e per la vostra scelta di acquistare un nostro prodotto. La sicurezza dell'apparecchio elettrico BIELMEIER risponde alle disposizioni tecniche e legali ufficialmente riconosciute.

Per utilizzare al meglio il vostro nuovo sterilizzatore o il bollitore per il vin brulé BIELMEIER seguite le raccomandazioni di sicurezza seguenti.

- **LEGGETE ATTENTAMENTE IL MODO D'IMPIEGO PRIMA DI UTILIZZARE IL VOSTRO APPARECCHIO PER LA PRIMA VOLTA E CONSERVATE LE ISTRUZIONI!**
- Non mettete in funzione l'apparecchio nelle situazioni seguenti:
 - se il cavo di alimentazione è danneggiato;
 - se l'apparecchio presenta danni evidenti;
 - dopo una caduta dell'apparecchio;
 - se l'esterno dell'apparecchio è bagnato o umido.
- Se l'apparecchio o il suo cavo di alimentazione presentano danni visibili deve essere affidato ad un tecnico autorizzato o al centro di assistenza clienti BIELMEIER per un controllo.
- Collegare l'apparecchio alla presa di corrente alternata conforme ai dati riportati sull'etichetta del prodotto (presa di corrente schuko).
- Srotolare completamente il cavo di alimentazione.
- Non lasciare penzolare il cavo di alimentazione.
- Staccare la presa di corrente (6):
 - se ci sono difetti durante il funzionamento;
 - prima delle operazioni di manutenzione e pulizia;
 - dopo l'utilizzo.
- L'apparecchio deve essere posto su una superficie libera, piana e stabile.
- Non appoggiare mai l'apparecchio e il suo cavo di alimentazione su superfici calde o nelle vicinanze di fornelli a gas o a fiamme libere.
- **Attenzione!** Piazzate l'apparecchio nel posto in cui lo volete utilizzare. Inserite i recipienti con il contenuto da sterilizzare dentro l'apparecchio e riempitelo d'acqua come indicato nella

fig. 1 (pag. 32). Solo in seguito inserite la presa di corrente (6) in una presa con messa a terra.

- **Trasportate l'apparecchio solo se freddo e vuoto!** L'apparecchio pieno è molto pesante e può causare ferimento!
- **Sollevare l'apparecchio usando le maniglie solo se completamente vuoto!** Nel caso non seguiate questa istruzione, correte il rischio di bruciarvi o ustionarvi.
- **Non svuotate mai l'apparecchio caldo capovolgendolo.** L'apparecchio caldo può essere svuotato solo tramite il rubinetto erogatore (9). Se questo non fosse possibile, aspettate che l'apparecchio e il suo contenuto si raffreddino. **Capovolgendo l'apparecchio pieno e caldo si corre il rischio di scottarsi o ustionarsi.**
- Riempire l'apparecchio prima di accenderlo.
- Riempire il bollitore (2) rimanendo 4 cm sotto il bordo. Al di sopra sarebbe pericoloso e potrebbe danneggiare l'apparecchio.
- **Attenzione!** A causa della fuoriuscita del vapore si corre il pericolo di bruciature!
- **Attenzione!** Durante il funzionamento l'apparecchio diventa molto caldo. Toccate quindi:
 - gli apparecchi in acciaio solo con presine isolanti alle maniglie;
 - gli apparecchi in smalto solo alle maniglie;
 - gli apparecchi in plastica solo al bordo delle maniglie.
- Non immergete mai l'apparecchio in acqua! Proteggete il cavo di alimentazione dall'umidità.
- I bambini non riconoscono i pericoli derivanti dall'uso di apparecchi elettrici. Non lasciarli quindi nelle vicinanze dell'apparecchio senza sorveglianza e fate particolarmente attenzione adottando misure di prevenzione particolari qualora utilizzate l'apparecchio in presenza di bambini.
- Questo apparecchio è idoneo solo nel caso di uso domestico e non per uso professionale.
- Decliniamo ogni responsabilità per eventuali danni derivanti dall'uso diverso o inappropriato a quello a cui l'apparecchio è destinato.

INFORMAZIONI GENERALI

Capacità: lo sterilizzatore BIELMEIER contiene 29 litri. Il livello di riempimento massimo è di 4 cm al di sotto del bordo superiore.

L'apparecchio si presta a diversi utilizzi: preparazione di conserve, cottura a bagno-maria, preparazione di bevande calde, bollitura*, riscaldamento, sbollentamento di verdure*, ecc.

Cibi densi tendenti a bruciarsi devono essere riscaldati lentamente e continuamente rimescolati.*

In caso di cottura a vuoto dell'apparecchio, una protezione supplementare contro il funzionamento a secco protegge l'elemento di riscaldamento da possibili danni. Lasciate raffreddare bene l'apparecchio prima di riempirlo nuovamente, altrimenti si corre il rischio di bruciature causate dalla formazione di vapore. Inoltre, nel caso di apparecchi in smalto, si potrebbe danneggiare la superficie su cui questi si poggiano.

Al primo utilizzo si può generare un odore che sparisce dopo breve funzionamento.

Per ragioni igieniche dovreste cuocere 6 litri d'acqua prima del primo utilizzo regolando il termostato (4) sulla posizione "Entsaften" (centrifuga).

INFORMAZIONI IMPORTANTI PER L'USO DELL'APPARECCHIO

- Prima del primo uso pulire accuratamente la parte interna del bollitore (2). A tal fine vi preghiamo di prendere visione del paragrafo relativo alla pulizia di questo apparecchio.
- Riempire l'apparecchio prima di accenderlo.
- Non riempite troppo il bollitore (2)! Riempitelo al massimo fino a 4 cm al di sotto del bordo superiore. **Una fuoriuscita è pericolosa e può danneggiare il prodotto.**
- I liquidi che dopo l'uso rimangono nel bollitore (2), devono essere rimossi con il mestolo o tramite il rubinetto erogatore (9) se in dotazione. **In ogni caso non capovolgete mai l'apparecchio!**

ATTENZIONE! Per gli apparecchi in plastica:

L'apparecchio è progettato esclusivamente per la cottura di cibi, per l'estrazione e la preparazione di bevande calde.

Non è idoneo per la cottura o il riscaldamento di cibi densi direttamente all'interno dell'apparecchio.

Contrariamente agli apparecchi in smalto o acciaio, il fondo del bollitore (2) non è chiuso. L'elemento di riscaldamento non è isolato.

Attenzione! Rischio di bruciature in caso di manipolazione inappropriata.

Non toccare mai l'interno del bollitore (2) qualora la presa (6) sia attaccata o sia stata attaccata poco prima.

PULIZIA

Non immergete mai l'apparecchio in acqua! Pulitelo, quando la spina (6) è staccata, con un panno umido all'esterno e sciacquate l'interno. Eventuali resti di calcare possono essere eliminati di tanto in tanto con acqua acetata o un prodotto anticalcare appropriato. Infine bollire con acqua chiara!

Eliminate con il mestolo il liquido per la pulizia o fatelo uscire dal rubinetto erogatore (9), se in dotazione. **Non capovolgere mai l'apparecchio!**

Di tanto in tanto si deve pulire il rubinetto erogatore (9) con acqua bollente alla quale si può aggiungere un po' di detersivo.

TERMOSTATO (4)

L'apparecchio è dotato di un termostato di precisione (regolatore a tubo capillare). Il regolatore del termostato (4) può essere regolato da 30 gradi fino al punto di ebollizione. La temperatura impostata verrà regolata automaticamente. Un termometro aggiuntivo non è necessario.

REGOLAZIONE DELLA TEMPERATURA

- Girate il regolatore del termostato (4) verso destra fino allo scatto e poi fino al livello di temperatura desiderato.
- Alla fine dell'uso o per interruzioni di questo, girate il regolatore completamente a sinistra in senso antiorario e staccate la spina di corrente (6).

* Gli apparecchi di plastica non sono adatti a questo uso, perché l'elemento di riscaldamento non è coperto.

PROGRAMMAZIONE DEL TERMOSTATO SU „KOCHEN“ (BOLLIRE)

La temperatura di ebollizione dell'acqua dipende dalla pressione dell'aria e/o dall'altezza.

Se il regolatore del termostato (4) sull'apparecchio viene regolato ad una temperatura troppo elevata, l'apparecchio riscalda in continuazione e si crea molto vapore. Ciò comporta un'evaporazione dell'acqua nell'apparecchio e una dispersione di energia.

Come trovare il punto di ebollizione giusto nel vostro apparecchio:

- 1 ruotare il regolatore del termostato (4) in senso orario verso destra fino al segno "Kochen" (bollire);
- 2 attendere il punto d'ebollizione dell'acqua.
- 3 ruotare il regolatore del termostato (4) lentamente verso sinistra fino a quando si spegne il termostato. Il rumore dell'acqua in ebollizione diminuisce e si forma meno vapore. In questa programmazione del termostato il riscaldamento si accende e spegne automaticamente.

PROGRAMMAZIONE DEL TERMOSTATO SU "ENTSFTEN" (CENTRIFUGA)

Il bollitore per conserve BIELMEIER con l'accessorio-centrifuga succhi BHG 630 (non in dotazione) è idoneo all'estrazione di succhi. Naturalmente potete usare anche altri accessori per centrifugare reperibili in commercio (importante: diametro 35 cm).

Per la funzione centrifuga il regolatore del termostato (4) ha un ulteriore segno che consente il riscaldamento ininterrotto.

APPARECCHI CON TIMER (8)

Per limitare il processo di cottura come richiesto dal ricettario o dalle tabelle, abbiamo inserito nell'apparecchio un timer elettronico sincronizzato (8). Questo timer (8) ha due tipi di funzione:

- 1 funzionamento continuo (regolatore (8) verso sinistra, ruotato in senso antiorario).
- 2 funzionamento automatico per un tempo definibile tra i 20 e i 120 minuti (regolatore (8) verso destra, ruotato in senso orario).

Nel funzionamento continuo il timer (8) non spegne l'apparecchio automaticamente.

Questo programma è quello necessario per la centrifuga o per il mantenimento del calore di cibi* e bevande (per più di due ore).

Per una cottura automatica regolate il termostato (4) alla temperatura definita dalle tabelle di cottura e il timer (8) al tempo necessario. Qui ha inizio il processo di cottura automatico e si accende la spia di controllo (5).

Solo quando viene raggiunta la temperatura programmata, si mette automaticamente in moto il timer (8) che scandisce il tempo all'indietro. Allo scadere del tempo, si spegne la spia di controllo (5).

APPARECCHI CON IL RUBINETTO EROGATORE (9)

Tramite il rubinetto erogatore (9) potete svuotare fluidi liquidi. Per la preparazione di cibi liquidi densi * raccomandiamo, al fine di evitare un intasamento, di chiudere ermeticamente il collegamento al rubinetto all'interno dell'apparecchio con l'ausilio, per esempio, di un tappo.

CONSIGLI UTILI PER LA COTTURA

In primo luogo va detto che nulla è cambiato rispetto alle regole di cottura usate dalla nonna!

Bollire vuol dire sterilizzare i prodotti senza l'uso di conservanti. Il calore regolare generato dall'apparecchio consente di uccidere tutti i germi; simultaneamente, i barattoli sterilizzati si chiudono ermeticamente grazie alla depressurizzazione.

L'unica cosa che è cambiata: il bollitore non è lo stesso che aveva la nonna ai suoi tempi! I bollitori elettrici per conserve BIELMEIER apportano facilitazioni che la nonna avrebbe tanto desiderato!

STERILIZZAZIONE O BOLLITURA: FUNZIONA COSÌ!

- **Preparazione e igiene sono il primo comandamento da seguire per la conservazione.**
- Frutta e verdura dovrebbero essere di buona qualità fresca e a maturazione ottimale.
- Lavate la frutta e la verdura ancora intera e lasciatela scolare.
- Fagiolini e piselli si conservano bene se prima vengono sbollentati.

- Pulite i barattoli, le bottiglie e gli altri contenitori accuratamente con acqua insaponata bollente. Risciacquateli con acqua pulita e lasciateli asciugare su un ripiano pulito.
- Controllate che tutti i recipienti non siano danneggiati e che non abbiano resti attaccati.
- Pulite anche i coperchi accuratamente con acqua insaponata bollente. Risciacquateli con acqua pulita e lasciateli nell'acqua fino al momento in cui li userete.
- Non usate coperchi o guarnizioni che hanno perso l'elasticità o che siano porosi e danneggiati.
- Riempite i recipienti come segue:
 - in generale il prodotto da cuocere deve rimanere 2 cm sotto il bordo;
 - per prodotti simili al purè (per esempio mousse di mela) lasciare uno spazio libero di 3-4 cm dal bordo;
 - per i wurstel di ogni tipo riempire il contenitore solo per 3/4;
 - per prodotti che lievitano (per esempio impasto per la torta) riempire solo fino a metà recipiente;
 - leggete anche le indicazioni al momento dell'acquisto del contenitore.
- Chiudete i recipienti con ganci, coperchi ad avvitamento o ermetici in tensione.
- Ponete i recipienti sempre sulla griglia (7). Potete usare anche recipienti di diverse altezze.



(fig. 1)

- I recipienti devono essere ricoperti d'acqua per 2/3 fino a 3/4; su doppio livello usare il livello superiore.

Altezza ottimale dell'acqua:

- Al posizionamento dei recipienti dentro l'apparecchio, la temperatura dell'acqua deve essere uguale a quella dei recipienti. Questo accorgimento consente un risparmio di tempo e di energia.
- Mettete il coperchio (1) sul bollitore (2).

- Collegate l'apparecchio alla presa. Leggete la temperatura e il tempo di cottura sul libro delle ricette e programmate sull'apparecchio BIELMEIER.
- Il tempo di riscaldamento non conta come tempo di cottura. Il tempo di cottura inizia al raggiungimento della temperatura scelta.
- Staccare la spina (6) al termine del tempo di cottura.
- Levate i contenitori. Lasciate i ganci sui recipienti fino a raffreddamento completo. I contenitori devono subito essere messi in acqua.
- Il prodotto così ottenuto dovrà essere conservato in un luogo asciutto, fresco e scuro.
- A seconda dell'uso conviene scrivere delle etichette con data e contenuto sui contenitori.
- Per conoscere come e in quali modi potete preparare verdura, frutta, carne, ecc. potete leggere sui vostri libri di ricette o sul nostro ricettario a pagina 34.

TABELLA DI COTTURA

Frutta	Temp.	Tempo
Ribes nero	85°C	20 min.
Mele, pere	90°C	30 min.
Fragole	75°C	25 min.
Mirtilli neri	85°C	25 min.
Lamponi, more	80°C	30 min.
Ciliegie, susine mirabelle	85°C	30 min.
Pesche, albicocche, prugne	90°C	30 min.
Rabarbaro	cottura	30 min.

Verdura	Temp.	Tempo
Cavolfiore	cottura	90 min.
Fagioli, piselli	cottura	120 min.
Fave	cottura	90 min.
Cetriolini sott'aceto	90°C	30 min.
Carote, cavolo rapa	cottura	90 min.
Zucca	90°C	30 min.
Cavolini di Bruxelles, cavolo verza, asparagi	cottura	120 min.
Pomodori	90°C	30 min.

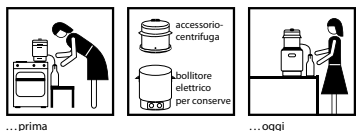
* Gli apparecchi di plastica non sono adatti a questo uso, perché l'elemento di riscaldamento non è coperto.

Carne	Temp.	Tempo
Arrosto, precotti	cottura	75 min.
Gulasch, cotto	cottura	75 min.
Selvaggina, volatili, cotti	cottura	75 min.
Salsiccia	cottura	120 min.

N.B.: Queste indicazioni sono di massima. I tempi valgono dal momento in cui viene raggiunta la temperatura indicata. Le ricette della nonna sono valide anche usando i nostri sterilizzatori e bollitori automatici.

CENTRIFUGARE

Per centrifugare necessitate dell'accessorio-centrifuga succhi BHG 630 (non in dotazione) o di un altro accessorio per centrifugare reperibile in commercio e con un diametro di 35 cm.



(fig. 2)

- Riempite il bollitore con almeno **6 litri di acqua**.
- Inserire l'accessorio-centrifuga come da **fig. 2**.
- Mettete la frutta, le verdure, ecc. nel cestello per la frutta senza riempirlo per più di 3/4. Leggete nel libretto di istruzioni del vostro accessorio-centrifuga o dei vostri libri di ricette gli ulteriori dettagli per la preparazione del succo.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Alimentazione: 220–240 V ~ / 50 Hz
 Potenza: 2000 W (plastica e smalto)
 1800 W (acciaio)
 Volume del bollitore: 9 litri

Questo apparecchio è conforme alle direttive N. 89/336/CEE per la compatibilità elettromagnetica (CEM) e a quelle per la bassa tensione 73/23 CEE.

- Mettete il coperchio **(1)** sull'accessorio-centrifuga e assicuratevi che sia ben chiuso altrimenti sprecherete energia a causa della fuoriuscita di vapore.
- Inserire la spina **(6)** dell'apparecchio in una presa di corrente schuko.
- Girare il regolatore del termostato **(4)** verso destra fino alla tacca "Entsaften" (centrifuga).
- Girare il timer **(8)** verso sinistra su "Dauerbetrieb" (funzionamento continuo).
- Riportate il regolatore del termostato **(4)** alla fine dell'uso su 0 e staccate la spina **(6)** dell'apparecchio.

Importante: Prima di ogni processo di centrifugazione bisogna riempire il bollitore con acqua!

TUTELA DELL'AMBIENTE

Non disperdere nell'ambiente il materiale d'imballaggio e l'apparecchio da rottamare, ma destinarli ad operazioni di riciclo. Vi preghiamo di richiedere presso la vostra amministrazione comunale informazioni sui punti di raccolta differenziata e smaltimento di rifiuti.

Per la garanzia rivolgetevi al vostro commerciante o al servizio di assistenza BIELMEIER nel vostro Paese.

RICETTE

MELE

Zucchero

- per mele dolci:
300–400 g di zucchero per un litro d'acqua
- per mele meno dolci:
500–600 g di zucchero per un litro d'acqua

Preparazione

Sbucciare le mele, dividerle in quattro e levare il torsolo. Mettere subito i pezzi di mela in acqua con alcune gocce di limone per evitare che si scuriscia.

Contemporaneamente mettete sul fornello la soluzione zuccherata.

Successivamente mettere la frutta nei bicchieri e innaffiarli con la soluzione zuccherata. Far cuocere per **30 minuti a 90 gradi**.

CONFETTURA DI FRAGOLE E LAMPONI

Ingredienti

- 500 g di zucchero
- 750 g di fragole
- 500 g di lamponi
- succo di mezzo limone

Preparazione

Scegliere i lamponi e spremerli sdrusciandoli su un colino. Mischiare le fragole, il purè di lamponi e lo zucchero e lasciarlo ritirare per un po' di tempo. Aggiungere il succo di limone.

Portare il miscuglio ad ebollizione mescolandolo continuamente fino alla prova gelatina (mettere un cucchiaino di confettura su di un piatto di porcellana freddo: se si solidifica in gelatina in breve tempo la confettura è pronta). Mettere la confettura in barattoli di vetro con chiusura a vite e chiuderli immediatamente. Farli cuocere per **10 minuti a 90 gradi**.

CAROTE

Informazione: necessitano di precottura!

Attenzione! Il tempo di sterilizzazione è variabile:

- per carote a rondelle o a cubetti:
90 minuti a 100°C
- per carote intere:
120 minuti a 100°C

Preparazione

Se si vogliono tagliare le carote a rondelle o a cubetti, occorre preferire carote giovani ma non troppo piccole il cui aroma e dolcezza giustificano la fatica nel prepararle.

Dopo aver levato il verde dalle carote, si gratta la pellicina superiore con un coltello per verdure e se mette subito in acqua fresca, per non rovinare il bel colore e poi si tagliano a rondelle o a cubetti e si precuociono in una pentola per 5 minuti. Successivamente si mettono in un contenitore colmo di acqua fredda e dopo in un barattolo dove vengono annaffiate con una soluzione salata leggera e brevemente scottata. Cuocere le carote per **90 minuti a 100 gradi**.

ROTOLO DI VITELLO

Informazione: necessita di precottura!

Ingredienti per 4-6 porzioni

- 700 g di coscia di vitello (circa 4-6 scaloppine da 120 – 150 g ognuna)
- 2 cipolle
- 50 g di cetrioli speziati
- 50 g di prosciutto magro
- 2 – 3 cucchiaini di senape mediamente piccante
- sale e pepe
- 2 cucchiaini di olio
- 400 ml di fondo di vitello

Preparazione

Battere la carne per appiattirla. Tagliare a dadetti sottili le cipolle, i cetrioli e il prosciutto. Sbatterli insieme alla senape fino ad ottenere un composto liscio. Salare e pepare il rolo e distribuire nel mezzo il composto. Piegare i lati e rotolare la carne su se stessa, legarla con uno spago o con l'aiuto di uno spiedino dopo averla tenuta assieme da strisce longitudinali di speck.

Scaldare l'olio in padella e arrostitvi il rolo all'esterno. Innaffiare con il fondo di vitello e lasciar cuocere coperto a fiamma media.

Successivamente levare i fili o gli spiedini, mettere il rolo in bicchieri e coprirlo con il sugo liquido creatosi fino a 3 cm dal bordo. Cuocere per **75 minuti a 100 g**.

TORTA DI UVETTA

Ingredienti

- 500 g farina
- 1/8 – 1/4 di litro di latte
- 3 – 4 uova
- 80 g zucchero
- 12 g di lievito fresco o 1/2 bustina di lievito per dolci in polvere
- di lievito fresco o 1/2 bustina di lievito per dolci in polvere
- 150 g burro
- 200 g di uvetta

Preparazione

Nel latte tiepido sciogliere il lievito, il burro sciolto e tiepido, sale, zucchero. Aggiungere le uova, la farina setacciata e mischiare. Impastare il tutto e lasciarlo riposare una notte coperto.

Il giorno successivo impastare nuovamente fino a quando l'impasto si stacca dal recipiente. Aggiungere velocemente l'uvetta.

Successivamente imburrare i lati dei contenitori e cospargerli di farina o noci tritate.

Riempire i vasetti con l'impasto fino a metà e lasciare lievitare un altro po'.

Chiudere i vasetti con il coperchio e i ganci. La cottura e la sterilizzazione avvengono simultaneamente nell'apparecchio a bagno Maria per **120 minuti a 100°C**.

GARANZIA

Le seguenti disposizioni di garanzia decorrono dalla data di acquisto e sono valide all'interno dell'UE e della Svizzera.

1. Periodo di garanzia: 2 anni

2. Prestazioni di garanzia:

- Riparazione o sostituzione, a nostro esclusivo giudizio e dopo accurata verifica, di pezzi che presentano difetti di materiale o di fabbricazione.
- La garanzia è valida solo su presentazione di questo certificato di garanzia, che a sua volta è valido solo se compilato in ogni sua parte nel giorno dell'acquisto.
- La garanzia è valida solo per il primo utente.
- Il periodo di garanzia non sarà rinnovato o prolungato a seguito di successiva riparazione o sostituzione di pezzi.
- I costi di trasporto sono a carico dell'acquirente (non vale per i primi 6 mesi di garanzia).
- In caso di guasto o difetto irreparabile, qualora la riparazione venisse da noi respinta o gli interventi necessari non fossero eseguiti entro un termine adeguato, si provvederà - a scelta dell'utente entro 6 mesi dalla data di acquisto/fornitura - alla sostituzione gratuita dell'apparecchio o al rimborso del valore minimo o alla riconsegna dell'apparecchio dietro rimborso del prezzo d'acquisto, tuttavia non del prezzo corrente sul mercato.

3. La garanzia non è valida:

- per graffi o macchie sull'apparecchio.
- per graffi o macchie sull'apparecchio.
- per le spazzole del motore.
- per parti leggermente fragili in bachelite, vetro, plastica e simili, eccetto che si tratti di difetti di costruzione riconosciuti da noi come tali.
- per danni causati da errata installazione o fissaggio.
- se l'apparecchio è collegato ad una rete elettrica di tensione maggiore rispetto a quella indicata sull'apparecchio.
- in caso di uso errato o inadeguato.
- in caso di scarsa cura.
- in caso di manutenzione errata o insufficiente.
- in caso di manutenzione errata o insufficiente.
- in caso di trasporto inadeguato o di imballaggio inadeguato per il trasporto.

4. La garanzia decade:

- se l'apparecchio è utilizzato per scopi diversi da quelli domestici.
- se le riparazioni e le modifiche sono eseguite da personale non autorizzato dalla nostra azienda.

Garantiamo questo apparecchio per un periodo di 2 anni per guasti dovuti a difetti di materiale o di fabbricazione. La garanzia decorre dal giorno della fornitura del prodotto ed è valida solo su presentazione del certificato di garanzia e della ricevuta fiscale di pagamento. Ulteriori pretese di garanzia sono escluse.

Modello:

Importante! Si prega di annotare l'FD- Code apposto sulla targhetta dell'apparecchio:

*Vi auguriamo buon divertimento con i vostri
apparecchi BELMEIER!*

Timbro e firma del Rivenditore

Data dell'acquisto

NÁVOD K POUŽITÍ

pro zavařovací hrnce automatické, plnoautomatické a výčepní automaty BIELMEIER



DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

Velmi nás těší, že jste se rozhodli právě pro tento produkt a děkujeme za vaši důvěru. Bezpečnost elektrospotřebičů BIELMEIER odpovídá obecně platným technickým předpisům a zákonům o bezpečnosti.

Přesto bychom vás i ostatní uživatele chtěli upozornit na následující skutečnosti.

■ PŘED UVEDENÍM SPOTŘEBIČE DO PROVOZU SI PEČLIVĚ PŘEČTĚTE NÁVOD K POUŽITÍ A USCHOVEJTE HO!

- Spotřebič nesmí být uveden do provozu, jestliže:
 - je poškozen přívodní kabel
 - spotřebič vykazuje viditelná poškození
 - spotřebič upadl na zem
 - spotřebič je vlhký.
- při viditelném poškození spotřebiče nebo přívodního kabelu, nechte přístroj přezkoušet u odborníka nebo v servisním středisku BIELMEIER.
- Spotřebič připojte pouze ke zdroji střídavého napětí, které odpovídá označení na typovém štítku přístroje (chráněná zásuvka).
- Přívodní kabel úplně odmotejte.
- Přívodní kabel nikdy nenechávejte volně viset.
- Zástrčku vytáhněte ze zásuvky:
 - při poruchách během provozu
 - před každým čištěním a údržbou
 - po použití
- Spotřebič umístěte na rovnou, volnou a stabilní podložku.
- Spotřebič neodkládejte ani nenechávejte v provozu na horké ploše nebo v blízkosti otevřeného plynového hořáku.
- **Pozor!** Umístěte spotřebič tam, kde ho budete používat. Zavařovací sklenice postavte dovnitř a spotřebič naplňte vodou (**obr. 1**) (strana 40). Teprve potom zapojte přístroj do zásuvky.

■ **Spotřebič transportujte jen studený a prázdný!** Pokud je plný, má vysokou hmotnost a vzniká nebezpečí zranění.

■ **Vychladlý a zcela prázdný přístroj uchopte pouze za k tomu určené úchyty!** Předjedete tak nebezpečí popálení.

■ **Nikdy nevyprazdňujte horký přístroj za jeho okraje.** V horkém stavu je obsah nutné odebrat výhradně výpustným kohoutem. Pokud je to možné, počkejte, až přístroj i jeho obsah vychladnou, **jinak hrozí nebezpečí opaření a/nebo spálení!**

■ Před zapnutím naplňte spotřebič vodou.

■ Nádobu na vodu nepřepĺňujte, naplňte ji max. 4 cm pod okraj. Při přepĺnění může vystřikovat ven horká voda.

■ **Pozor!** Vzniklou párou může dojít k nebezpečí opaření!

■ **Pozor!** Spotřebič je za provozu horký.

Dotýkejte se proto

- **nerezových spotřebičů** pouze za úchyty
- **emailových spotřebičů** pouze za izolovaných úchyty,
- **plastových spotřebičů** za okraj úchytů.

■ Nikdy neponořujte spotřebič do vody! Před vlhkostí chraňte i přívodní kabel!

■ Děti neznají nebezpečí, která mohou vzniknout při zacházení s elektrickými spotřebiči. Proto je nikdy nenechávejte manipulovat se spotřebičem bez dozoru a v přítomnosti dětí zacházejte se spotřebičem velmi opatrně.

■ Tento spotřebič je určen jen pro použití v domácnosti, nikoliv pro komerční účely.

■ Za eventuální škody vzniklé používáním spotřebiče k jiným než uvedeným účelům, nebo nedodržením pokynů v návodu k použití nepřebíráme žádnou odpovědnost.

VŠEOBECNÉ INFORMACE

Objem: Zavařovací automat BIELMEIER má objem 29 litrů. Tekutina smí dosahovat max. 4 cm pod horní okraj nádoby.

Spotřebič je mnohostranně použitelný: k zavařování, ohřívání ve vodní lázni, přípravě horkých nápojů, vaření*, ohřívání*, blanširování zeleniny* aj.

Hustá jídla, která se mohou připálit, je třeba ohřívát pomalu za stálého míchání.*

Pokud by se měla voda v hrnci vyvařit, zabudovaná pojistka proti chodu naprázdno zabrání přehřátí přístroje. Dřív než spotřebič znovu naplníte vodou, nechte jej řádně vychladit, jinak může dojít k nebezpečí opaření vznikem horké páry. Kromě toho může dojít k poškození smaltového povrchu.

Při prvním použití může vzniknout mírný zápach, který po chvíli zmizí.

Z hygienických důvodů byste měli spotřebič před prvním použitím naplnit asi 6 litry vody – termostat nastavit (4) na odšťavňování – a vodu jednou dostatečně povařit.



DŮLEŽITÁ UPOZORNĚNÍ K POUŽÍVÁNÍ SPOTŘEBIČE

- Před prvním použitím umyjte důkladně vnitřní stěny nádoby.
- Před zapnutím přístroje naplňte nádobu vodou.
- Nádobu nepřepĺňujte, dodržujte doporučenou hranici max. 4 cm pod horní okraj, jinak může horká voda vystřikovat ven.
- Tekutiny, které potom ještě v automatu zůstanou, musí být odebrány, nebo vypuštěny kohoutem (pokud je k dispozici). **Automat nepřeklápějte!**

U PLASTOVÝCH ZAVAŘOVACÍCH AUTOMATŮ DBEJTE NÁSLEDUJÍCÍCH POKYNŮ:

Přístroj je určen výhradně k zavařování potravin, k odšťavňování a k ohřívání nápojů.

* K tomu nejsou vhodné spotřebiče z umělé hmoty – kvůli nekrytému topnému tělesu.

Tento přístroj není vhodný k ohřívání a vaření hustých omáček nebo jiných pokrmů husté konzistence.

Oproti přístrojům vyrobených ze smaltu a nerezové oceli není dno nádoby uzavřené, a tak **není topná spirála krytá.**

Pozor! Nebezpečí popálení při nesprávné manipulaci!

Nikdy nesahejte do nádoby (**2**), je-li síťový kabel (**6**) v zásuvce.

ÚDRŽBA

Nikdy neponořujte spotřebič do vody. Vytáhněte síťový kabel ze zásuvky a utřete spotřebič zvenku vlhkým hadrem a zevnitř ho vypláchněte. Vzniklé usazeniny vodního kamene čas od času odstraňte octovou vodou nebo odvápnovačem, který je v obchodech běžně dostupný. Následně vždy nechte převařit čistou vodou.

Použitý roztok na čištění odčerpejte nebo vypusťte výpustným kohoutem, pokud je jím váš spotřebič vybaven. **Nikdy spotřebič nepřeklápějte!**

TERMOSTAT (4)

Spotřebič je vybaven přesným termostatem (kapilárový typ). Termostat (**4**) můžete plynule nastavit od cca. 30°C do bodu varu. Nastavená teplota je automaticky udržována. Přídavný teplořet je nutný.

NASTAVENÍ TEPLOTY

- Termostat (**4**) otočte ve směru hodinových ručiček až k zarážce a potom zpátky až k požadovanému stupni teploty.
- Na konci doby chodu nebo při přerušení provozu otočte termostat (**4**) úplně doleva (proti směru hodinových ručiček) a vytáhněte automat ze zásuvky.

NASTAVENÍ TERMOSTATU „KOCHEN“ (VAŘENÍ)

Bod varu vody je závislý na tlaku vzduchu popř. na nadmořské výšce.

Jestliže je termostat (4) na spotřebiči nastaven příliš vysoko, hřeje spotřebič trvale, tzn. že dochází k silnému vzniku páry, ztrátě vody ve spotřebiči a spotřebě elektrického proudu.

Správného nastavení bodu varu dosáhnete následujícím způsobem:

- 1 Termostat (4) otočte ve směru chodu hodinových ručiček doprava k označení varu „Kochen“ (vaření).
- 2 Počkejte, dokud se voda nezačne vařit.
- 3 Termostat (4) otáčejte pomalu doleva, až se termostat vypne. Vařící voda tolik nekypí a tvoří se méně páry. V této pozici se ohřev vypíná a zapíná automaticky.

NASTAVENÍ TERMOSTATU „ENTSAFTEN“ (ODŠŤAVŇOVÁNÍ)

Zavařovací automat BIELMEIER můžete využít také při odšťavňování, a to při použití odšťavňovacího nástavce BHG 630 (není součástí dodávky!). Samozřejmě můžete použít také jiný odšťavňovací nástavec běžně dostupný v obchodech (důležité: průměr 35 cm).

Pro odšťavňování obsahuje termostat (4) navíc označení, které garantuje nepřetržitý ohřev.

ZAŘÍZENÍ S ČASOVÝM SPÍNAČEM (8)

Aby se dala nastavit délka zavařování podle časové tabulky nebo kuchařky, je v přístroji zabudovaný synchronní časový spínač (8). Tento spínač (8) má dva provozní režimy:

- 1 režim trvalého chodu (točte spínačem (8) doleva proti směru hodinových ručiček)
- 2 automatický režim, plynule nastavitelná doba od 20 – 120 min. (točte spínačem (8) doprava ve směru hodinových ručiček)

V automatickém režimu se vypne časový spínač po uplynutí nastavené doby sám. Tuto spínací polohu potřebujete při odšťavňování nebo k udržování teploty horkých pokrmů* nebo nápojů.

Při plnoautomatickém zavařování nastavte termostat (4) na odpovídající teplotu podle tabulky, časový spínač (8) na odpovídající dobu zavařování. A nyní začíná automatický proces zavařování, světelná kontrolka (8) svítí.

Teprve když je dosažena nastavená teplota, sepne se automaticky také časovač (8) a nastavený čas se začne odečítat. Po uplynutí zavařovací doby zhasne světelná kontrolka (5).

ZAŘÍZENÍ S VÝPUSTNÝM KOHOUTEM (9)

Řídké tekutiny můžete vypouštět výpustným kohoutem (9). Při přípravě hustých jídel* doporučujeme utěsnit zevnitř odtok do kohoutu (např. zátkou), abyste zabránili ucpání výpustného kohoutu.

CENNÉ ZKUŠENOSTI K ZAVAŘOVÁNÍ

Jak se všeobecně říká, oproti časům, kdy zavařovaly naše babičky, se nic nezměnilo!

Zavařování znamená sterilizování zavařované suroviny bez přidávání konzervačních látek. Vytvářená stálá teplota zabíjí zárodky v zavařované surovině. Zároveň se vzniklým tlakem je zavařovací sklenice sterilně a vzduchotěsně uzavřena.

Jen zavařovací hrnec už není ten samý jako za dob našich babiček. Zavařovací automaty BIELMEIER přinášejí mnohostranné ulehčení práce, které by tehdy každá babička uvítala.

VLASTNÍ ZAVAŘOVÁNÍ

- Příprava a čistota jsou z důvodu trvanlivosti nejdůležitější.
- Ovoce a zelenina by měly být jen té nejvyšší kvality, čerstvé a zralé.
- Ovoce a zeleninu (nerozkrájené) dobře umyjte a nechte okapat.
- Zelené fazole a hrách jsou trvanlivější, když je předem mírně podusíte (blansírujete).
- Sklenice, plechovky a lahve nejprve pečlivě umyjte horkou vodou, vypláchněte a nechte je uschnout na čisté utěrce.

- Zkontrolujte, zda v nádobách nejsou připálené zbytky nebo zda nejsou poškozené.
- Umyjte také pečlivě uzávěry pod horkou vodou a nechte je až do použití ponořené v čisté vodě.
- Nepoužívejte také žádné gumové těsnění, které je poškozené, vytahané nebo má póry.
- Sklenice vždy naplňujte následujícím způsobem:
 - max. 2 cm pod okraj
 - u kašovitě hmoty (jablečná dřevina) jen 4 cm pod okraj
 - uzeniny všeho druhu plňte jen do $\frac{3}{4}$ sklenice
 - suroviny, které zvětší svůj objem (např. těsto na koláče) jen do $\frac{1}{2}$ sklenice
 - u sklenic dodržujte pokyny určené výrobcem
- Sklenice pevně uzavřete šroubovacími, pružinovými uzávěry nebo svorkami.
- Sklenice stavte vždy na rošt. Můžete použít sklenice různé výšky.



(obr. 1)

- Sklenice mají stát ve vodě do $\frac{2}{3}$ až $\frac{3}{4}$, při dvojité vrstvě platí pro vrchní řadu.

Optimální výška plnění

- Teplota sklenic by měla být stejná jako teplota vody, ušetříte tak čas i energii.
- Nasadte poklici na spotřebič.
- Zapojte přístroj do zásuvky. Zjistěte si v receptech nebo v kuchařce teplotu i dobu zavařování a nastavte je na vašem automatu BIELMEIER.
- Doba zahřívání se nepočítá do doby zavařování. Začíná teprve tehdy, když je dosažena zvolená teplota.
- Na konci vaření vyjměte síťový kabel ze zásuvky (6).

- Vyjměte zavařovací sklenice. Svorky ponechte až do úplného vychladnutí sklenic. Plechovky musíte ihned ponořit do studené vody.
- Zavařené suroviny je nejlépe uchovávat v suchu, chladu a ve tmě.
- Je účelné a praktické si sklenice popisovat (datum, obsah).
- Jak a jakým způsobem ovoce, zeleninu, maso apod. zavařovat si vyberte v kuchařkách. Můžete se také podívat do našich receptů na s. 42.

ORIENTAČNÍ ZAVAŘOVACÍ TABULKA

Ovoce	Teplota	Čas
černý rybíz	85°C	20 min.
jablka, hrušky	90°C	30 min.
jahody	75°C	25 min.
borůvky	85°C	25 min.
maliny, angrešt	80°C	30 min.
třešně, mirabelky	85°C	30 min.
broskve, meruňky, švestky	90°C	30 min.
rebarbora	vařit	30 min.

Zelenina	Teplota	Čas
květák	vařit	90 min.
fazole, hrách	vařit	120 min.
fazole	vařit	90 min.
kyselé okurky	90°C	30 min.
karotka, mrkev, kedluben	vařit	90 min.
dýně	90°C	30 min.
růžičková kapusta, kapusta, chřest	vařit	120 min.
rajčata	90°C	30 min.

Maso	Teplota	Čas
pečeně-plátek, předpečené	vařit	75 min.
guláš	vařit	75 min.
zvěřina / drůbež, zapečené	vařit	75 min.
uzeninová směs	vařit	120 min.

Upozornění: Tyto údaje jsou jen orientační. Časy platí až po dosažení zvolené teploty. Recepty platí i v době zavařovacích automatů.

* K tomu nejsou vhodné spotřebiče z umělé hmoty – kvůli nekrýtemu topnému tělesu.

ODŠTAVŇOVÁNÍ

K tomuto účelu potřebujete odšťavňovací nástavec BIELMEIER BHG 630 (není součástí dodávky) nebo jiný nástavec běžně dostupný v obchodech (průměr 35 cm).



- **Do nádoby nalijte nejméně 6 l vody.**
- Adaptační kroužek a odšťavňovací nástavec nasadíte na zavařovací automat (**obr.2**)
- Připravené ovoce, zeleninu aj. vložte do koše na ovoce – nenaplňujte ho více než do ¾. Další detaily k přípravě si prosím vyhledejte v návodu k použití vašeho odšťavňovacího nástavce nebo ve vašich kuchařkách.
- Nasadte poklici na nástavec a ujistěte se, jestli správně doléhá. Jinak uniká energie, protože může unikat pára.

- Zapojte síťový kabel do zásuvky.
- Otočte termostat (**4**) až doprava na označení „Entsaften“ (odšťavňování).
- Časovým spínačem (**8**) zvolte otočením doleva stálý chod „Dauerbetrieb“.
- Při ukončení provozu otočte termostatem (**4**) do pozice „0“ a odpojte přívodní kabel ze zásuvky.

Důležité: Při každém novém procesu odšťavňování musí být znovu doplněna voda!

TECHNICKÉ ÚDAJE

Připojení: 220–240 V ~ / 50 Hz
 Příkon: 2000 W (plastové a smaltové přístroje)
 1800 W (nerezové přístroje)

Objem nádoby: 29 litrů

Tento spotřebič odpovídá směrnici EG89/336/EWG o elektromagnetické kompatibilitě a směrnici 73/73 EWG pro nízkonapětové systémy.

DBEJTE NA ŽIVOTNÍ PROSTŘEDÍ

Obalový materiál a vysloužilé spotřebiče nevyhazujte do komunálního odpadu, ale na příslušná sběrná místa tomu určená. Příslušné recyklační středisko nebo sběrné místo zjistíte u obecní správy vašeho bydliště.

V případě potřeby záruční opravy se obraťte na vašeho prodejce nebo na příslušné servisní středisko společnosti BIELMEIER.

RECEPTY

JABLKA

Přídavek cukru

- sladká jablka: 300 – 400 g cukru na 1 litr vody
- kyselé jablka: 500 – 600 g cukru na 1 litr vody

Příprava

Jablka oloupejte, nakrájejte na čtvrtky a odstraňte jádřinec. Nakrájené kousky jablek vložte ihned do studené vody. Přidejte několik kapek citrónové šťávy, aby jablka nezhnědla.

Kromě toho si můžete postavit na sporák cukrový roztok dle výše uvedeného poměru.

Poté naplňte ovoce do sklenic, přelijte svařeným cukrovým roztokem a nechte zavařit **30 minut při 90°C**.

MARMELÁDA – JAHODY-MALINY

Přísady

- 500 g cukru
- 750 g jahod
- 500 g malin
- šťáva z půlky citrónu

Příprava

Maliny je nutné pečlivě přebrat a propasírovat sítem. Jahody, malinovou dřev a cukr pečlivě promíchejte a nechte chvíli odstát. Potom přidejte citrónovou šťávu.

Ovocnou směs přiveďte za stálého míchání k varu a vyzkoušejte, jestli dostatečně rosolovatí (1 čajovou lžičku marmelády dejte na studený porcelánový talíř – pokud ztuhne v krátké době, je marmeláda hotová).

Naplňte marmeládu do zavařovacích nebo šroubovacích sklenic, ihned je uzavřete a zavařujte **10 minut při 90°C**.

MRKEV

Info: je nutné mrkev předem uvařit!

Pozor! Dobu ohřevu je nutno měnit:

- mrkev nakrájená na plátky nebo na kostky: 90 minut při 100°C
- celá mrkev: 120 minut při 100°C

Příprava

Pokud krájíte mrkev na plátky nebo na kousky, hodí se k tomu především mladá, ale ne příliš malá mrkev, jejíž aroma a jemnost pak vyváží námahu při přípravě.

Z mrkve odřízněte nať, oškrabejte a ihned vložte do vody, aby mrkev neztratila svoji barvu. Potom nakrájejte mrkev na plátky nebo na kostičky a předvařte v hrnci asi pět minut. Poté ji rychle zchladte studenou vodou, naplňte do sklenic, zalijte svařeným sláným nálevem a celé vařte **90 minut při 100°C**.

TELECÍ ROLÁDA

Info: před zavařením je nutné předem upéct!

Přísady na 4 – 6 porcí

- 700 g telecí kýty (asi 4 – 6 řízků po 120 – 150 g)
- 2 cibule
- 50 g okurek (nakládaček)
- 50 g libové šunky
- 2 -3 polévkové lžíce středně ostré hořčice
- sůl a pepř
- 2 polévkové lžíce oleje
- 400 ml telecího vývaru

Příprava

Řízky naklepejte, cibuli, okurky a šunku nakrájejte na kostičky. Vše vymíchejte s hořčicí na jemnou hmotu. Rolády osolte a opepřete a doprostřed na ně rovnoměrně naneste připravenou hmotu. Přehněte strany, roládu pevně srolujte, omotejte nití nebo pomocí jemné špičkové jehlice a podélně nakrájených proužků slaniny spojte tak, aby roláda držela pohromadě.

Rozpalte olej a rolády na něm zprudka ze všech stran orestujte. Zalijte telecím vývarem a přikryté (při středním stupni) duste, až bude maso měkké.

Nakonec odstraňte nitě i jehlice, vložte rolády do sklenic, zalijte výpekem 3 cm pod okraj sklenice a zavažujte **75 minut při 100°C**.

KYNUTÝ ROZINKOVÝ KOLÁČ VE SKLE

Přísady

- 500 g mouky
- 1/8 – 1/4 l mléka
- 3 – 4 vejce
- 80 g cukru
- 12 g čerstvého droždí neb 1/2 balíčku sušeného
- špetka soli
- 150 g másla
- 200 g rozinek

Příprava

Droždí zamíchejte do vlažného mléka, přidejte rozpuštěné vlažné máslo, sůl, cukr a vejce, vše smíchejte dohromady a nakonec zamíchejte prosetou mouku. Těsto prodělejte a nechte přikryté stát přes noc.

Další den těsto prodělejte znovu tak, aby se nedotýkalo stěn mísy, zároveň rychle zapracujte rozinky.

Skleněný poklop vymažte tukem a vysypte strouhankou nebo strouhanými ořechy.

Sklenice naplňte těstem zhruba do poloviny a nechte ještě krátce kynout.

Pak je uzavřete poklopem a svorkami. Pečení a zavařování probíhá současně v horké vodní lázni **120 minut při 100°C**.

*Přejeme Vám příjemné chvíle strávené
se zavařovacím automatem Bielmeier!*

ZARUKA

Pro záruku začínající dnem prodeje spotřebiče platí pro země EU (i Českou republiku) a Švýcarsko tyto podmínky:

1. Trvání záruky: 2 roky

2. Poskytování záruky:

- a) záruční opravu provedeme podle našeho zvážení opravou nebo výměnou vadných dílů, jestliže tyto závady vznikly prokazatelně vadou materiálu nebo chybou při výrobě.
- b) záruční oprava bude provedena jen při předložení tohoto záručního listu a dokladu o zaplacení.
- c) záruku mohou uplatnit pouze první majitelé spotřebiče.
- d) jestliže dojde k opravě nebo výměně spotřebiče v záruční době, záruční doba se prodlouží.
- e) poplatky za dopravu hradí kupující.
- f) v případě, že se závada nebo škoda nedá odstranit, nebo se překročí doba servisního zásahu (30 dnů), bude spotřebič vyměněn za nový, nebo vráceny peníze v prodejně, kde byl spotřebič zakoupen.

3. Záruka se nevztahuje na případy:

- poškrábání nebo fleky na spotřebiči a na světelné kontrolky nebo žárovky a na motorové kartáče.
- na lehce rozbitné díly z bakelitu, skla, plastů apod., pokud se nejedná o chybu materiálu.
- poškození jako následek chybné instalace nebo upevnění.
- kdy je spotřebič zapojen do sítě s vyšším napětím než je na spotřebiči uvedeno.
- chybného nebo neodpovídajícího použití.
- nedbalosti při používání.
- upadnutí spotřebiče nebo jeho jednotlivých částí.
- nevhodného transportu nebo nedostatečného zabalení.

4. Záruka zaniká:

- při použití spotřebiče jinak než v domácnosti.
- při provádění opravy nebo změny na spotřebiči osobou jinou než pověřenou naším servisem.

Na tento spotřebič poskytujeme 2 roky záruku na nedostatky, které jsou označeny jako výrobní chyby nebo chyby materiálu. Záruční doba začíná dnem prodeje a je uznána po předložení záručního listu a dokladu o zaplacení. Jiné nároky neuznáváme.

Model:

Důležité! Prosím, napište si FD kód, který je umístěn na štítku:

BIELMEIER[®]

HAUSGERÄTE GMBH

Bielmeier Hausgeräte GmbH

Gnaglbergstraße 6
D-94267 Prackenbach

Tel.: +49 (0) 9942 94 88 93-0

Fax: +49 (0) 9942 94 88 93-22

E-Mail: info@bielmeier-hausgeraete.de

Internet: www.bielmeier-hausgeraete.com

BIELMEIER[®]

DOMÁCÍ SPOTŘEBIČE S.R.O.

Bielmeier Hausgeräte s.r.o.

Bořice 25
CZ-34401 Domažlice

Tel.: +420 - 379 768 010

Fax: +420 - 379 768 020

E-Mail: bielmeierhausgeraete@iol.cz

Internet: www.bielmeier.cz